

Intitulé du plat				Type de plat	
Tarte tatin de pommes, pommes de terre, reblochon ou Beaufort, oignons, figues.					
Fiche technique de fabrication-bon économat.					
N° de référence			Nombre de couverts		
			6		
Denrées	Unité	Qté	N°	Phases techniques	Temps
Pommes « golden »	pc	3	1.1	<ul style="list-style-type: none"> • Cuire les pommes de terre à l'anglaise. /!\ Ne pas trop cuire. • Détailler les p.d.t en rouelles. • Eplucher, vider, détailler en quartiers les pommes. • Nettoyer, émincer finement les oignons. • Colorer les quartiers de pommes, réserver. • Suer, compoter, ass les oignons. • Beurrer un moule a manqué (Haut bord). • Disposer les quartiers pommes en rosace serrée. • Etaler les oignons. • Etaler en rosace les p.d.t par-dessus • Assaisonner. • Détailler le reblochon en lamelles et déposer sur les p.d.t uniformément. • Détailler les figues en lamelles et les disposer sur l'ensemble. • Mettre la pâte feuilletée par-dessus, en prenant soin de rentrer les bords. • Piquer la pâte à l'aide d'une fourchette. • Cuire à 180°C +/- 40 minutes. • Démouler après cuisson. 	
figues	pc	3			
oignons	pc	2			
Reblochon ou Beaufort +/- 500 gr	pc	1	1.2		
Pommes de terre	pc	4	1.3		
beurre	gr	40			
Bouquet garni	pc	1	1.4		
Sel, poivre, muscade		pm			
Pâte feuilletée	pc	1	1.5		
			1.6		
			1.7		
			1.8		
			1.9		
			1.10		
Schéma ou dessin ou photo					