

Réductions régionales chaudes



TYPE DE DISTRIBUTION : chaudes	POINTS CRITIQUES à SURVEILLER :
- Pour 24 personnes (3 mini tartelettes)	- vérifier les DLC et les DLUO des produits - respecter les règles d'hygiène et d'H.A.C.C.P

denrées	quantité	Petit matériel	Gamme Opératoire
-poireau	-1 beau	-planche, couteau	Tailler le poireau en fines particules, suer au beurre lentement avec assaisonnement.
-oignon	-2 moyens	-2 petites casseroles	Peler les oignons, ciseler finement, suer au beurre, doucement, à couvert. assaisonner
-maroilles	-1 « mignon »	-calotte	Parer le maroilles sur les côtés et gratter les 2 faces supérieures et inférieures.
-oeufs	-2+2jaunes	-emporte pièce	Tailler 4 tranches, puis 3 bâtonnets que vous coupez en 3=24 morceaux
-lait	-0.200L	-mini tartelettes	Réaliser le flan salé : dans la calotte, mettre 2 œufs, 2 jaunes ; mélanger ajouter en fouettant le lait et la crème ; assaisonner.
-crème	-0.200L	-	Beurrer les petits moules à tartelettes, découper les pâtes brisées à l'emporte pièce légèrement plus grand que la tartelette et foncer celle-ci (garnir de pâte)
-beurre	-0.050	-	Ajouter soit les poireaux cuits, les oignons sués pou les dés de maroilles.
-sel-poivre	-pm	-	Couvrir à 4/5 ^e de flan salé. Pour celles au maroilles, ajouter du gruyère râpé.
-pâte brisées PAE	-3 rouleaux	-	Cuire à four chaud 180°C 20 à 25 mn. Démouler délicatement et dresser tièdes.
-	-	-	