

# Tarte aux pommes

Ingrédients pour 8 Personnes

## Méthode d'élaboration

Préparation : Cuisson :

	Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
<b>1/ Préparer une pâte brisée</b>					
Sabler le beurre et la farine. Mettre le sablage en fontaine. Ajouter au centre l'eau, le jaune d'œuf, le sel et le sucre. Mélanger l'ensemble et fraiser deux fois la pâte. La diviser en deux pâtons. Les débarrasser dans une plaque, les filmer et les raffermir au frais.	Farine T55	Kg	0,250		
	Beurre	Kg	0,125		
	Eau	L	0,050		
	Jaune d'œuf	P	1		
	Sel	Kg	0,005		
	Sucre semoule	Kg	0,025		
<b>2/ Préparer une marmelade de pommes</b>					
Émincer les pommes en fines lamelles de 5 mm d'épaisseur. Les cuire à couvert avec le sucre et la vanille, puis mixer la marmelade. La refroidir en cellule.	Pommes	Kg	0,650		
	Sucre semoule	Kg	0,040		
	Extrait de vanille	L	PM		
<b>3/ Monter et cuire les tartes</b>					
Couper les pommes en deux dans la hauteur, évider chaque ½ pomme avec une cuillère à pomme parisienne. Les émincer en fines lamelles de 2 mm d'épaisseur. Beurrer et foncer deux cercles à tarte. Garnir les fonds de tarte avec la marmelade bien froide. Dresser sur celle-ci une rosace de lamelles de pommes en les chevauchant et en allant du bord vers le centre. Enfourner les tartes environ 20 mn à 200°C. Les décercler et les cuire 10 à 15 mn de plus. Après cuisson, les refroidir en cellule.	Pommes	Kg	0,600		
<b>4/ Lustrer et dresser les tartes</b>					
Détendre le nappage avec ½ pochon d'eau, le porter à ébullition dans une petite russe et lustrer aussitôt les tartes au pinceau. Dresser les tartes sur un plat, éventuellement sur papier dentelle. Décorer d'un brin de menthe.	Eau	L	0,050		
	Menthe	Kg	PM		
Coût Matières Premières total :					
Coût Matières Premières Portion :				#####	



Argumentation Commerciale