

# Tarte sucrée aux fruits rouges

## Méthode d'élaboration

Ingrédients pour 8 Personnes

Préparation : Cuisson :

1/ Réaliser une pâte sucrée		Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
		Beurre	Kg	0,125		
		Sucre semoule	Kg	0,100		
		Œuf	Pièce	1		
		Farine	Kg	0,250		
		Sel fin	Kg	0,005		
2/ Cuire la pâte à blanc		Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
3/ Préparer une crème pâtissière		Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
Possibilité de réaliser une crème mousseline						
		Lait	L	0,500		
		Jaune d'œuf	Pièce	4		
		Sucre semoule	Kg	0,100		
		Maïzena	Kg	0,050		
		Vanille gousse	Gousse	1/2		
		Rhum	L	0,020		
		Beurre (tamponner)	Kg	Pm		
4/ Monter les tartes		Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
Masquer les fonds de tarte de crème pâtissière détendue au rhum. Répartir harmonieusement les fruits rouges sur les tartes						
		Rhum	L	0,040		
		Fraises	Kg	0,400		
		Groseilles	Kg	0,120		
		Framboises	Kg	0,200		
5/ Lustrer et dresser les tartes		Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
Dresser les tartes sur plat. Les décorer, de chocolat ou de menthe.						
		Nappage blond	Kg	0,140		
		Menthe	Botte	1/4		
		Motif chocolat (facultatif)	Kg	Pm		
Coût Matières Premières total :						
Coût Matières Premières Portion :						#####

