

Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

		Tartes « Tatin » De légumes	
Recettes	Quantités	Progression	
Courgettes Carottes Navets Blancs de poireaux Huile d'olive Sel poivre	0.250 0.250 0.150 0.250 0.025 QS	<u>Procédé :</u> Faire une julienne avec les légumes. Suer les légumes, assaisonner. Garnir des flexipan. Déposer un disque de feuilletage. Cuire à 180°C environ 20 minutes.	