

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

TARTE

Tarte normande (Ø 22 cm)

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p>Pâte à foncer</p> <p>Farine T55 200 g Beurre 100 g Sucre glace 10 g Œuf 50 g Sel 4 g</p> <p>Crème prise</p> <p>Œuf 100 g Crème 125 g Lait 125 g Sucre semoule 50 g Vanille liquide 2 g</p> <p>Garniture de fruits</p> <p>Pomme 450 g</p> <p>Finition</p> <p>Sucre glace 50 g</p>	<p>RÉALISER la pâte à foncer</p> <p>RÉSERVER</p> <p>ABAISSER</p> <p>FONCER un cercle de Ø 22 cm</p> <p>PINCER</p> <p>COUPER les pommes en quartiers</p> <p>DISPOSER les quartiers de pommes sur le fond de tarte</p> <p>RÉALISER la crème prise</p> <p>GARNIR le fond de tarte</p> <p>CUIRE</p> <p>RÉSERVER</p> <p>SAUPOUDRER avec le sucre glace</p>

Pommes taillées

Appareil à crème prise



Pâte à foncer