Tartelette lentille blonde

Descriptif

Tartelette à base de lentille blonde, crème d'amande aux marrons et crèmes lentilles blondes et marrons.

Apport calorique

Coût portion	11,9
Coéf. mult	0,8
Prix de vente	9,5

Technique

Pâte brisée sablée :

Sablez les farines (au tamis)
Mélanger les farines le sucre glace et la poudre d'amande avec le beurre, incorporer l'œuf et élaborer la pâte sans trop la travailler.
Laissez-la reposer une nuit au frais.

Préchauffer le four à 165°C
Abaisser la pâte sur une épaisseur de 2/3 mm
Foncer des cercles de 6 cm de diamètre
Réserver au frais

Remplissez chaque tartelette de poids-cuisson et faites cuire à blanc 15/20mns

Elaborer la crème d'amande aux marrons en mélangeant au batteur tous les éléments.
Réserver

Elaborer la crème de lentilles corail et verte (2 crème différente) et marrons
Mixer les lentilles préalablement cuites avec la crème de marron
Et incorporer délicatement le mascarpone.

Garnissez les fonds de tartelette avec le crème d'amande aux marrons sur une première couche

Superposez en seconde couche la crème de lentilles et marrons au mascarpone à la douille cannelée

Elaborez vos tuiles de lentilles (avec la farine de lentilles)

DENREES

NATURE	Unité					
Pâte Brisée						
Farine T45	*KG*	0,600				
Farine de lentilles	*KG*	0.300				
Sucre glace	*KG*	0,200				
Poudre d'amandes	*KG*	0,120				
Beurre (pommade)	*KG*	0,240				
œufs	*P*	1				
Crème d'amandes						
Poudre d'amandes	KG		0,050			
Crème de marrons	KG		0,225			
œufs	P		9			
Fromage blanc	KG		0,225			
Crème lentilles marron						
Lentille corail				0.400		
Lentilles blondes cuites	KG			0,400		
Crème de marrons	KG			0,200		
Mascarpone	KG			0,200		
Tuiles de lentilles						
Farine de lentilles	KG				0,180	
Farine T45	KG				0,060	
Beurre	KG				0,195	
sucre	KG				0,195	
Blanc d'œufs	P				6	
Dressage						
Petites tuiles de lentilles						
Sucre Glace						

Portions 24

Valorisation

TOTAL	P.U. H.T.	P.T. H.T.
0,600	0,68	0,41
0,000	4,57	0
0,200	3,57	0,714
0,120	7,15	0,858
0,240	1,67	0,401
1	0,06	0,06
0,050	7,15	0,358
0,225	4,44	0,999
9	0,06	0,54
0,225	6,19	1,393
0.400		
0,400	4,02	1,608
0,200	4,44	0,888
0,200	7,6	1,52
0,180	4,57	0,823
0,060	0,68	0,041
0,195	1,67	0,326
0,195	1,7	0,332
6,000	0,06	0,36
		0
		0
PM		

Techniques en oeuvre

DRESSAGE

Dressez vos tartelettes en ajoutant la tuile
Saupoudrez de sucre glace

Total denrée
Assaisonner
Coût matièr

		11,6
		0,23
		11,9