



# La recette de la tarte au Carambar

publié le 26/03/2021

Bonjour à tous.

Pour la recette de cette semaine nous allons vous proposer la tarte au carambar qui sera servie le jeudi 01 avril dans notre restaurant scolaire.

Pour son élaboration et afin de satisfaire tous nos 300 clients nous avons besoin de :

- ▶ 300 fonds de tarte sablée de 8.5 cm
- ▶ 9 kg de carambars (et oui nous les ouvrons dès que nous avons 5 minutes depuis trois semaines)
- ▶ 1 kg de farine
- ▶ 6.5 litres de crème liquide
- ▶ 75 œufs entiers

Rien de plus simple. Déjà il faut s'amuser à déballer les carambars de leur emballage. Puis faire chauffer votre crème liquide et y ajouter vos carambars afin de les faire fondre.

Puis hors du feu y ajouter votre farine et vos œufs. Remplir vos tartes sablées et mettre au four à 180° pendant 25 à 30 minutes. Voilà une recette très simple qui devrait ravir les petits et les grands.

Bonne préparation et bonne dégustation.

A la semaine prochaine.

Le service de restauration.



**Académie  
de Poitiers**

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.