|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| TITRETarte à l’alsacienne | BASE | DATE | AUTEUR | REFERENCE |
| DESCRIPTIFTarte en pâte brisée, garnie de quartiers de pommes et d’un appareil à crème prise sucré, et cuite au four. | VALEUR NUTRITIONNELLE | PHOTO/DESSIN/SCHEMA |
| PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION | DENREES | VALORISATION |
| NATURE | U | A | B | C | D | E | QTETOTALE | PU HT | PTHT |
| **A - Pâte brisée :**- Tamiser la farine et la disposer en fontaine- Ajouter le sel, le sucre, le jaune d’œuf, l’eau et le beurre découpé en petites parcelles- Mélanger ces éléments du bout des doigts au centre de la fontaine, puis incorporer progressivement la farine à l’aide d’un coupe-pâte.- Fraiser une ou deux fois maximum- Rassembler la pâte en boule sans la pétrir- L’envelopper dans un film plastique alimentaire et réserver la pâte au frais pour qu’elle se raffermisse et perde de son éventuelle élasticité.**B – Garniture :**- Eplucher, évider et citronner les pommes- Détailler en gros quartiers d’1cm d’épaisseur**C – Appareil à crème prise sucré :**- Dans une calotte, réunir les œufs entiers, le jaune, le sucre, la crème le lait et quelques goutte d’extrait de vanille- Mélanger et passer l’appareil au chinois étamine**D- Garnir les tartes :** - Abaisser la pâte- Disposer harmonieusement les quartiers de pommes en rosace- Emplir la tarte avec l’appareil**E – Cuisson de la tarte :** - Cuire la tarte au four à 240°C pendant quelques minutes, puis terminer la cuisson à 200°C durant 25 à 30 min- Saupoudrer la tarte de sucre glace quelques minutes avant de la sortir du four- Débarrasser la tarte sur grille à pâtisserie | BOUCHERIECREMERIEŒufs Beurrecrème liquideFRUITS/LEGUMESPomme goldenCitron ECONOMATFarineSucreSelEauVanille extraitSucre glaceCAVEDIVERS | piècekglitrepiècePièceKgKgKgLLKg | ½ j ou10g0,0650.1250.0100.0010.020 | 20,25 | 1+1J0,150,025PM |  | PM | 30,0650,1520,250,1250,035PMPMPMPM |  |  |
| **DRESSAGE :**Dresser la tarte alsacienne sur un grand plat rond recouvert de papier dentelle |