



Vente des tartes salées réalisées par les élèves !

publié le 27/03/2026

Descriptif :

Making of des tartes en vente pour les Portes Ouvertes du collège !

Making of des tartes en vente pour les Portes Ouvertes du collège !

Merci aux 4E HAS le matin et 3E HAS l'après-midi d'avoir tout réalisé dans les temps impartis :)







TARTE thon tomate moutarde



Ingrédients	Quantité	Matériels de pesée
Pâte feuilletée	1
Pulpe de tomate	1 boîte
Thon	1 boîte
Moutarde	2 cs
Crème fraîche	10 cL
Fromage râpé	100 g
S	/	

Etapes de préparation

1. Préchauffer le four à + 180°C
2. Chemiser le moule si besoin
3. Foncer le moule avec la pâte
4. Mélanger dans un bol la crème et la moutarde
5. Badigeonner le fond de tarte avec la crème moutardée
6. Répartir le thon émietté puis la pulpe de tomate puis le fromage râpé puis saler
7. Cuire 20 min environ

TARTE chorizo tomate



Ingrédients	Quantité	Matériels de pesée
Pâte Brisée :		
Farine	180 g
Beurre	90 g
Eau	5 cL
Tomate	3
Chorizo	½
S	/

Etapes de préparation

1. Laver les tomates et enlever le cœur des tomates
2. Préchauffer le four à + 180°C
3. Préparer le pâte brisée :
 - 3.1. Couper le beurre en petits morceaux avec la fourchette
 - 3.2. Les ajouter à la farine salée et écraser avec la fourchette jusqu'à obtenir des paillettes
 - 3.3. Ajouter l'eau petit à petit et mélanger pour former une boule
 - 3.4. Laisser reposer au frais 10 min
4. Tailler les tomates en dés et le chorizo en tranches
5. Chemiser le moule si besoin puis fonder le moule avec la pâte puis répartir le chorizo ensuite la tomate ensuite le fromage râpé
6. Cuire 30 min environ

