



Atelier pâtisserie

La tarte à la noix

publié le 26/09/2018



Dans le cadre du **CESC**, 5 élèves de 6e et 5e ont participé au 1er atelier pâtisserie, de l'année 2018-2019, animé par l'équipe de restauration scolaire.



Les élèves ont pu mettre la main à la pâte en réalisant une recette : la tarte à la noix (voir recette ci-dessous).

Tarte aux noix		
Temps de préparation : 45 mn Temps de cuisson : 40 à 45 mn 12 personnes		
Éléments de préparation	Quantités	Techniques de réalisation
<u>Pâte brisée sucrée</u>		
Farine	250 gr	Dans un saladier, mettre la farine en fontaine et mélanger au centre le jaune d'œuf, l'eau, le sel et le beurre. Mélanger l'ensemble avec la farine et pétrir pour obtenir une boule. Fariner le plan de travail et étaler la pâte au rouleau et la disposer dans un moule à tarte.
Beurre doux	125 gr	
Sucre semoule	25 gr	
Sel	5 gr	
(Euf (jaune)	1 pièce	
Eau	50 gr	
<u>Crème de noix</u>		
Beurre doux	100 gr	Fouetter le beurre en pommade dans un saladier. Verser le sucre semoule et mélanger. Ajouter les œufs un par un, puis la poudre de noix. Ajouter la crème pâtissière et fouetter pour obtenir un mélange homogène.
Sucre semoule	100 gr	
Œufs entiers	100 gr (2 pièces)	
Noix en poudre	100 gr	
Crème pâtissière (Préparation en poudre)	100 gr	
<u>Terminer la tarte</u>		
Garnir le fond de tarte avec la crème de noix. La cuire au four à 200°C pendant 40 à 45 minutes.		

Les apprentis pâtisseries ont aussi découvert les règles de la restauration collective en termes de sécurité et d'hygiène.

