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 l 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 dés 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.