La recette de la tourte aux légumes

publié le 01/06/2021

Bonjour à tous.

Une fois n'est pas coutume (et à la demande de certain de nos clients les plus fidèles) nous allons vous dévoiler une recette que nous avons servie jeudi dernier.

Nous parlons bien de la tourte aux pommes de terre et champignons.

Pour pouvoir satisfaire nos 300 clients nous avons donc eu besoin de :

- 32 plaques feuilletées pur beurre
- 16 bouquets de ciboulette FRAIS
- 5 litres de crème liquide
- 5 kg de crème épaisse
- 30 kg de pomme de terre
- 15 kg de champignon de Paris FRAIS
- 8 œufs entiers
- 0.500 kg de persil haché
- 0.500 cl d'huile.

Couper en petits morceaux vos champignons et les cuire deux fois dans de l'huile très chaude (afin de retirer complètement leur eau) penser à bien assaisonner et à y ajouter votre persil haché.
Couper vos pommes de terre en lamelles. Les cuire 5 minutes en vapeur (cela n'est pas forcément nécessaire).
Mettre votre plaque feuilletée dans un moule approprié. Ajouter vos pommes de terre (bien assaisonner) puis une couche de champignons puis votre ciboulette émincée. Mélanger votre crème liquide avec votre crème épaisse et verser sur le dessus de votre garniture. Prendre une deuxième plaque feuilletée et recouvrer le tout. Dorer le dessus à l'aide de vos œufs et ensuite faire des motifs à l'aide du dos d'une fourchette.
Ne pas oublier de faire de puits de cheminée dans votre tourte avant de la faire cuire.
Mettre votre tourte à four chaud à 180° pendant 45 minutes.
Votre tourte de pommes de terre et champignons est prête !!!!
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.