

PISSALADIÈRE

Semaine du goût

Nombre de couvert : 100
Description :



Denrées	Poids	Méthode de fabrication
<u>Pâte à pain :</u>		
Farine	5 kg	- PÂTE À PAIN :
Eau	2,75 kg	- Mélanger la farine, le sel, la levure émiettée dans un peu de farine.
Sel	50 g	- Incorporer l'eau, donner du corps à la pâte.
Levure	200 g	- Laisser reposer au froid dans un bank.
<u>Garniture :</u>		- Emincer les oignons.
Oignons	15 kg	- Faire revenir les oignons à l'huile d'olive sans les colorer, en ajoutant les gousses d'ail entières, saler poivrer.
Huiles d'olive	2 l	- Faire 5 abaisses 60 x 40, plaquer sur papier cuisson.
Ail	3 têtes	- Faire une bordure en repliant les bords successivement.
Olives noires bt 5/1	1/2 bt	- Garnir les abaisses, parsemer d'olives noires, laisser pousser.
Herbes de Provence	QS	- Cuire à 175°C.
Sel	QS	
Poivre	QS	