

FICHE TECHNIQUE:
LA TARTE A L'OIGNON

4 à 5 pers.

BON D'ECONOMAT
PROGRESSION DU TRAVAIL

| ELEMENTS | U | Q | |
|-----------------------------|----------|----------|---|
| PATE BRISEE | | | 1° MISE EN PLACE |
| Farine | KG | 0.250 | 2° CONFECTION DE LA PATE BRISEE SUIVANT LES REGLES |
| Beurre ou margarine | KG | 0.100 | |
| Eau | KG | 0.030 | |
| Oeufs | P | 1 | |
| Sel | KG | 0.005 | |
| GARNITURE | | | 3° PREPARATION DE LA GARNITURE |
| Oignon cru épluché | KG | 0.500 | Couper la poitrine fumée en lardons, les oignons émincés. |
| Poitrine fumée | KG | 0.100 | Faire revenir les lardons dans un peu de matière grasse, ajouter les oignons émincés, faire suer l'ensemble |
| Gruyère rapé | / | Q.S | 2 mn environ. |
| APPAREIL | | | 4° FONCAGE DU CERCLE A QUICHE SUIVANT LES REGLES |
| Lait U.H.T | KG | 0.15 | 5° CUISSON A BLANC DU FOND |
| Crème U.H.T | KG | 0.15 | |
| Oeufs | P | 3 | |
| Sel | / | Q.S | |
| Poivre | / | Q.S | |
| Muscade | / | Q.S | |
| FINITION | | | 6° PREPARATION DE L' APPAREIL |
| Rondelles d'oignon | / | Q.S | Dans une calotte, casser les oeufs, ajouter l'ass. |
| Beurre | / | Q.S | Fouetter, le mélange doit mousser. |
| DIVERS | | | Ajouter le lait et la crème. |
| Farine pour fleurir | / | Q.S | Mélanger, réserver. |
| Noyaux pour cuisson à blanc | / | Q.S | 7° CUISSON DE LA QUICHE |
| | | | Dans une calotte, mélanger l'appareil et la garniture. |
| | | | Verser l'ensemble dans le fond cuit à blanc. |
| | | | Disposer les rondelles d'oignon, le beurre. |
| | | | Enfourner à 220° C. |
| | | | Régler à 180°C. |
| | | | Temps : 20 à 25 mn environ. |
| | | | 8° APRES CUISSON |
| | | | Disposer sur une grille. |
| | | | Envoyer au magasin. |