

TARTIFLETTE

Semaine du goût

Nombre de couvert : 100
Description :



Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Pomme de terre BF 15	45 kg	<ul style="list-style-type: none"> - Peler et émincer à 5 mm les pommes de terre. - Les cuire au four vapeur au 4/5 ème de leur cuisson (les tenir ferme). - Dans une sauteuse faire revenir les lardons, réserver au frais. - Dans la sauteuse faire revenir les oignons émincés, déglacer et laisser réduire avec le vin blanc. - Beurrer et ailler des bacs gastronormes. - Plaquer les pommes de terre en alternance avec les lardons et les oignons, saler, poivrer. - Répartir la crème liquide. - Parsemer les pommes de terre avec le reblochon écroûté et taillé en grosses lamelles. - Cuire au four à 175°C sans dessèchement. <p>NB :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les lardons peuvent être de dinde fumée.
Oignons émincés	5 kg	
Ail	1 tête	
Vin blanc de Savoie	2 bt	
Crème liquide	3 l	
Lardons de porc fumé	2,5 kg	
Reblochon	8/10 kg	
Beurre	QS	
Sel	QS	
Poivre	QS	