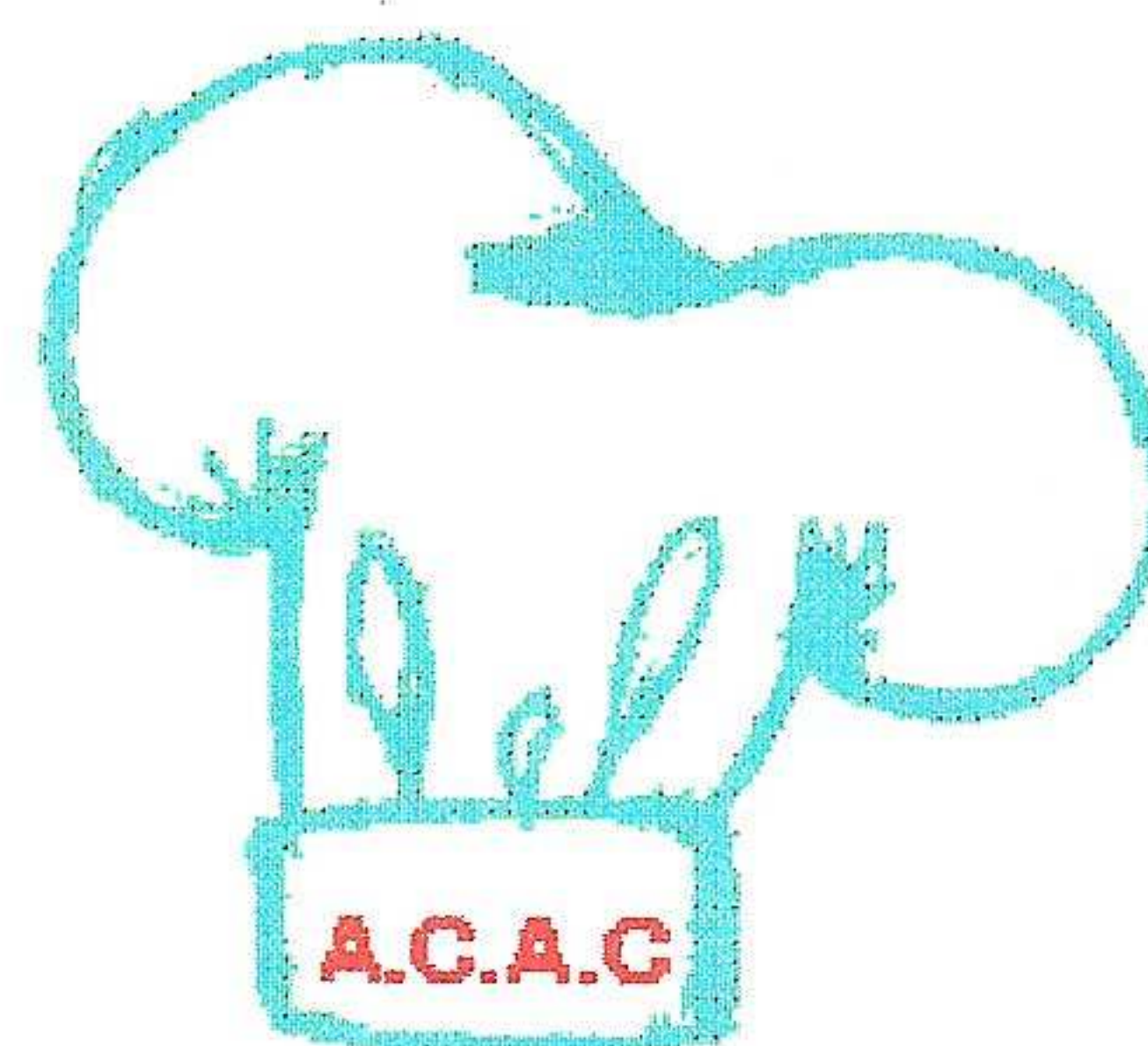


# TARTE À LA TOMATE AU BASILIC

**Semaine du goût**

Nombre de couvert : 100  
Description :



Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Pâte feuilletée <b>ou</b> Plaque de feuilletage de 3,5 mm d'épaisseur	4,5 kg 5 pl	- Faire 5 abaisses de 4 mm si vous utiliser de la pâte feuilletée fraîche. - Plaquer les abaisses (éventuellement les abaisses surgelées).
Tomate concentrée	400 g	- Badigeonner d'un mélange fait de tomate concentrée, moutarde, basilic et l'huile d'olive.
Tomates	4 kg	- Garnir de grosses rondelles de tomates préalablement macérées (depuis la veille en chambre froide) avec du sel, poivre, basilic haché et de l'huile d'olive.
Moutarde	200 g	- Passer au four à 180°C pendant 15 à 20 minutes environ.
Huile d'olive	QS	
Basilic	QS	
Sel	QS	
Poivre	QS	