

FICHE TECHNIQUE DE PREPARATION ALIMENTAIRE	NOM	DATE
---	------------	-------------

Préparation : Tarte fine aux oignons et chèvre frais	Nombre total de rations : 18 Type de distribution : en self
---	--

Activité professionnelle : Réaliser une tarte aux oignons pour le repas du mardi midi au restaurant d'application.	Techniques mises en œuvres ➤ Utilisation d'une pâte prête à l'emploi ➤ Assemblage ➤ Cuisson au four ➤ Tranchage
--	--

DENREES	QUANTITES		MATERIEL
	TOTALE	Par élève	
Pâte feuilletée surgelée	1 plaque	1 plaque	
Garniture			
Oignons émincés surgelés	1 kg	1 kg	
Chèvre frais	500g	500g	
Sucre	2 c à s	2 c à s	
Huile d'olive	100ml	100 ml	
Brins de romarin	3 pièces	3 pièces	
Sel, poivre	P.M.	P.M.	

GAMME OPERATOIRE	Exigences
DECONDITIONNER ET PESER LES DENREES	
1- UTILISATION DE LA PATE ⇒ Faire décongeler la plaque de pâte feuilletée sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé	
2 - PREPARER LA GARNITURE ⇒ Faire chauffer l'huile dans un rondau ⇒ Faire revenir les oignons pour qu'ils soient bien dorés mais pas brûlés ⇒ Saupoudrer les oignons de sucre, saler et poivrer ⇒ Ajouter deux verres d'eau et laisser mijoter 10 à 15 min à découvert	Surveiller la cuisson
3- ASSEMBLER ⇒ Piquer la pâte ⇒ Répartir les oignons ⇒ Emitter le fromage sur les oignons ⇒ Disposer les brins de romarin à la surface de la tarte	Répartir la garniture régulièrement sur toute la surface de la tarte
4-CUISSON ⇒ Cuire à 200°C pendant 7 min puis à 180°C pendant 15 min	Surveiller régulièrement la cuisson par la vitre du four

Dressage	⇒ Trancher la tarte en 18 portions ⇒ Conditionner les portions sur assiettes disposées sur des grilles ⇒ Conserver à la température désirée jusqu'à la distribution
-----------------	---

CRITERES DE QUALITE	C	NC
Saveur / Texture		
Dressage		
Température à cœur en fin de dressage		
Solutions correctives		

