

Tatin d'échalions, tomates et balsamique
Pesto aux fines herbes du moment
8 couverts



DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	DÉROULEMENT
BASE			<u>Base :</u> Éplucher et laver les échalotes, émincer dans le sens de la hauteur assez finement. Laver les tomates cerises et couper en deux. Faire suer les échalions dans l'huile d'olive, assaisonner, ajouter les tomates cerises, déglacer avec le vinaigre, ajouter un peu de sucre, basilic ciselé au dernier moment, vérifier l'assaisonnement.
Pâte feuilletée	Pce	1	<u>Montage et cuisson :</u> Dans une tourtière ou moule à tarte, disposer le mélange échalions et tomates en prenant soins de mettre les tomates côté coupé sur le moule. Ajouter un disque de pâte feuilletée piquée et cuire environ 20 min à 180°C Laisser tiédir légèrement et démouler.
Echalion (échalotes)	Kg	0,300	
Tomates cerises couleurs (cœur de pigeon)	Kg	0,500	<u>Pesto fines herbes :</u> Torréfier légèrement les amandes au four, éplucher l'ail et enlever le germe. Mixer tous les ingrédients dans un mixeur, bien assaisonner . Attention à ne pas mixer trop longtemps les fines herbes.
Huile d'olive	L	0,045	
Vinaigre balsamique	L	0,030	<u>Garniture :</u> Laver les fines herbes et la roquette, réaliser une salade de fines herbes. Réaliser la vinaigrette.
Sucre semoule	Kg	0,010	
Basilic	Botte	0,5	<u>Dressage :</u> Dresser la tatin en assiette plate, ajouter le pesto dessus au dernier moment, décorer avec le basilic et romarin Servir avec une salade de fines herbes
Sel, poivre, piment ou poivre	Pm	Pm	
Pesto fines herbes			
Persil plat	Botte	0,5	
Cerfeuil	Botte	0,5	
Basilic	Botte	0,5	
Tomates confites	Kg	0,100	
Amandes effilées grillées	Kg	0,100	
Parmesan	Kg	0,060	
Jus de citron	Pce	0,5	
Ail	Kg	0,020	
Sel, poivre	Pm	Pm	
GARNITURE			
Cerfeuil	Pce	0,5	
Persil plat	Kg	0,5	
Roquette	Kg	0,250	
Huile d'olive	L	0,100	
Vinaigre balsamique	L	0,030	
Sel, poivre, piment	Pm	Pm	
FINITION			
Basilic	Botte	0,5	
Romarin	Pm	Pm	
Notes personnelle :			