

Tartelette au Chèvre et Petits Légumes



Pour
4 personnes



Préparation
15 minutes



Cuisson
35 minutes

Ingédients

Chapel'Four Soignon Professionnel	8
Pâte Brisée	1
Tomates	2
Courgette	1
Oignon rouge	1
Huile d'olive	4 cuillères à soupe
Pignons de pin	
Graines de fenouil	
Coriandre	
Sel et poivre du moulin	

Les étapes de la recette

- Préchauffer le four à 180°C.
- Faire une brunoise avec les tomates, la courgette et l'oignon.
- Détailler 4 disques de pâte Brisée.
- Déposer les petits légumes sur les disques et enfourner
- À mi-cuisson, déposer les Chapel'Four Soignon Professionnel sur les disques garnis. Terminer la cuisson.
- Parsemer de pignons et de graines de fenouil.
- Disposer sur 4 assiettes et servir.

*Pour réaliser
cette recette*



Chapel'Four - palet non affiné

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr