Tarte flambée Apéro

Méthode: Congélation

Préparation: 2‘400 g pâte à pizza

Rendement: 60 pièces
Poids en pâte: 40 g

Ingrédients	Poids (g)	Processus
Masse pour tarte flambée:		
Oeuf	50	
Farine de froment 550	30	mélanger aux oeufs
Séré maigre	210	ajouter
Crème fraîche 35%	210	ajouter et mélanger
Fromage râpé	250	
Oignon hâché	160	
Sel	2	Ajouter le reste des ingrédients et bien mélanger

Fabrication
Bouler une presse de 1200 g et laisser reposer un instant.
Abaisser les boules à 2,2 - 2,5 mm et foncer des moules en alu de 8 cm Ø .
Remplir avec 15 g de masse pour tarte flambée et saupoudrer d‘un peu de ciboulette. Laisser fermenter les tartelettes env. 30 minutes et placer au congélateur.

Préparation à la cuisson
Enfourner les tartes flambées directement à la sortie du congélateur.

Cuisson
Cuire dans un four chaud avec vapeur. Ouvrir le soupirail après 5 minutes et cuire croustillant.

Température de cuisson : 270° C au départ, puis laisser descendre
Temps de cuisson : 14 – 16 minutes