

TARTE AUX ARTICHAUTS, TOMATES DORATI ET PROVOLA



Chef: Gianluca Galliera

Préparation

Verser une dose d'appareil à l'œuf dans une jatte et ajouter la Sauce d'artichauts. Épaissir avec les Flocons de pommes de terre. Garnir un moule avec la pâte feuilletée, déposer les tranches de bacon cuit à l'étouffée, la Provolà, les Morceaux d'artichauts sautés à l'ail et au persil et verser l'appareil précédemment obtenu. Pour finir, déposer les tomates cerises Dorati en veillant à les laisser en surface. Cuire au four ventilé à 170/180°C pendant 30/40 minutes environ. Laisser refroidir avant de démouler et servir avec des feuilles de basilic frais.

Ingédients Menù

200 g Gransalsa di cuori di carciofo (Gransalsa de coeurs d'artichauts) - C1107
200 g Spaccatelli di carciofo trifolati (Morceaux d'artichauts sautés à l'ail et au persil) - HN2
30 g Fiokki - PC0
50 g Dorati - TN1

Ingédients

100 g bacon en tranches cuit à l'étouffée
230 g pâte feuilletée
1 dose appareil à l'œuf
100 g Provolà fumée en dés
Provola fumée en dés