TARTE AUX ARTICHAUTS, TOMATES DORATI ET PROVOLA



Ingrédients Menù

200 g Gransalsa di cuori di carciofo (Gransalsa de cœurs 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

Ingrédients

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

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 Provola, 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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)