TARTE AUX POMMES DE TERRE, POIREAU ET CÈPES



Ingrédients Menù

100 g Formaggio Bruschetta...Mia (Fromage Bruschetta... - 7020

150 g Gransalsa di porcini (Gransalsa de cèpes) - BV1

150 g Gransalsa di Porro (Gransalsa de poireau) - BI1

Ingrédients

1 dose de farce à base de pommes de terre

1 œuf

1 jaune d'œuf

230 g pâte brisée

70 g pain râpé

100 g bacon cuit à l'étouffée

10 g parmesan Parmigiano Reggiano râpé

poivre

Chef: Gianluca Galliera

Préparation

Verser une dose de farce à base de pommes de terre dans une jatte. Ajouter la Sauce au poireau, la Sauce aux cèpes, l'œuf et le Fromage Bruschetta Mia. Épaissir avec le pain râpé. Mélanger jusqu'à obtenir un mélange homogène. Garnir un moule à tarte avec la pâte brisée, recouvrir le fond avec le bacon en tranches cuit à l'étouffée et verser le mélange à base de pommes de terre en le répartissant de façon homogène. Avec une cuillère, chercher à donner du mouvement à la surface. Dorer la surface au jaune d'œuf et saupoudrer de parmesan Parmigiano Reggiano râpé et de poivre moulu. Cuire au four à 170/180°C pendant 40 minutes.

© 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)