

PRIX DE REVIENT

1€

PRIX DE VENTE CONSEILLE

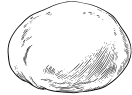
4,50€

Tartelettes tomate-mozza-pesto

Tartelettes tomate-mozza-pesto

Recette pour une tartelette

- Ingrédients -



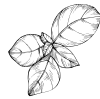
**Pâte levée
feuilletée**

45 gr



Cake au pesto

20 gr



Pesto frais

15 gr



Burrata fraîche

15 gr



Tomates cerises

60 gr

- Méthode -

- 1 Détaillez un cercle de PLF du diamètre de votre moule à brioche à tête, puis foncez directement à l'intérieur du moule
- 2 Réservez au congélateur environ 1h
- 3 Préparez le cake, déposez-le cru dans le fond de pâte puis enfournez 18 min à 170°C
- 4 Laissez refroidir puis disposez un fond de pesto ainsi que la buratta
- 5 Faites revenir légèrement les tomates cerises dans de l'huile d'olive puis laissez refroidir et dressez le tout façon tarte



LES MOULINS
FAMILIAUX

CULTIVONS NOS SAVOIR-FAIRE
Mouliniers depuis 1903

Tartelettes tomate-mozza-pesto

- Pâte levée feuilletée -



**Farine de
Gruau T45**
700 gr



**Farine de
Tradition LR**
300 gr



**Beurre
d'incorporation**
70 gr



Sel
20 gr



Levure
40 gr



**Sucre
semoule**
100 gr



**Trimoline
ou miel**
40 gr



**Eau froide
à 4°**
460 gr



**Beurre de
tourage**
500 gr

- Méthode -

- ① **Pétrissage** 1ère vitesse : 5 min
2ème vitesse : 7 min
- ② **Pointage** 30 min
Etaler puis réserver 12h à 4°C
- ③ **Tourage** Tourer chaque pâton avec
250 gr de beurre de tourage
1 tour simple et 1 tour double
- ④ **Réserver 1h au froid puis abaisser
à 3,5 mm**



LES MOULINS
FAMILIAUX

CULTIVONS NOS SAVOIR-FAIRE
Meuniers depuis 1903

Tartelettes tomate-mozza-pesto

- Cake au pesto -



**Farine de
Gruau T45**
200 gr



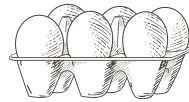
Huile d'olive
50 gr



**Levure
chimique**
11 gr



Lait
100 gr



Oeufs
3

- Méthode -

Mélangez tous les ingrédients à la feuille en ayant préalablement tamisé la farine avec la levure chimique

Ne pas cuire l'appareil à cake, il cuira directement dans le fond de tarte en même temps que la tartelette



LES MOULINS
FAMILIAUX

CULTIVONS NOS SAVOIR-FAIRE
Meuniers depuis 1903

PRIX DE REVIENT

0,72€

PRIX DE VENTE CONSEILLE

3,95€

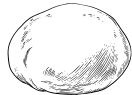


Petits paniers aux fruits frais

Petits paniers aux fruits frais

Recette pour un petit panier

- Ingrédients -



Pâte levée
feuilletée

45 gr



Crème pâtissière
vanillée

25 gr



Fruits frais

60 gr



Compotée de fruits

20 gr



Nappage neutre

10 gr

- Méthode -

- 1 Détaillez un cercle de PLF du diamètre de votre moule à brioche à tête, puis foncez directement à l'intérieur du moule
- 2 Réservez au congélateur environ 1h
- 3 Préparez la crème pâtissière vanillée, puis la couler à chaud dans les moules préalablement foncés
Attention à ne pas trop remplir le moule car cela va ensuite limiter les capacités à garnir le produit
- 4 Enfournez 18 min à 170°C
- 5 Après cuisson, laissez refroidir puis disposez la compotée de fruits sur la crème pâtissière avant de disposer les fruits frais façon tarte
- 6 Terminez en déposant délicatement le nappage sur les fruits frais



LES MOULINS
FAMILIAUX

CULTIVONS NOS SAVOIR-FAIRE
Meuniers depuis 1903

Petits paniers aux fruits frais

- Pâte levée feuilletée -



**Farine de
Gruau T45**
700 gr



**Farine de
Tradition LR**
300 gr



**Beurre
d'incorporation**
70 gr



Sel
20 gr



Levure
40 gr



**Sucre
semoule**
100 gr



**Trimoline
ou miel**
40 gr



**Eau froide
à 4°**
460 gr



**Beurre de
tourage**
500 gr

- Méthode -

- ① **Pétrissage** 1ère vitesse : 5 min
2ème vitesse : 7 min
- ② **Pointage** 30 min
Etaler puis réserver 12h à 4°C
- ③ **Tourage** Tourer chaque pâton avec
250 gr de beurre de tourage
1 tour simple et 1 tour double
- ④ **Réserver 1h au froid puis abaisser**
à 3,5 mm



LES MOULINS
FAMILIAUX

CULTIVONS NOS SAVOIR-FAIRE
Meuniers depuis 1903

Petits paniers aux fruits frais

- Crème pâtissière vanillée -



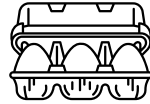
Lait
entier
250 gr



Crème liquide
(35 % mat. grasse)
250 gr



Sucre
100 gr



Oufs
entiers
100 gr



Poudre à
flan
40 gr



Gousse
de vanille
1

- Méthode -

Faites bouillir la crème et le lait puis versez le reste des ingrédients préalablement mélangés

- Compotée de fruits -



Pectine
NH
2 gr



Purée de fruits
non sucrée
100 gr



Sucre
50 gr

- Méthode -

Portez à ébullition la purée de fruits, ajoutez ensuite la pectine et le sucre préalablement tamisés ensemble puis portez de nouveau à ébullition



LES MOULINS
FAMILIAUX

CULTIVONS NOS SAVOIR-FAIRE
Meuniers depuis 1903