

FICHE RECETTE 40 : TARTE AU GORGONZOLA

DENREES	QUANTITES		
	unités	6 Pers	
Pâte brisée	Pièce	1	
Gorgonzola	g	250	
Oeuf	Pièce	4	
Crème fraîche liquide	cl	20	
Ciboulette déshydratée	c.à café	1	
Sel			

MATERIEL	
Calotte Couteau d'office Assiette Bols Fourchettes Spatule Cuillères à soupe	
DRESSAGE	
barquettes ou assiettes	

MODE OPERATOIRE	TECH.
<ul style="list-style-type: none"> - Préchauffer le four à 190°C. - Dans une assiette, couper le gorgonzola en morceaux et l'écraser avec une fourchette. Réserver. - Casser les oeufs de manière hygiénique. Les mettre dans une calotte et les battre en omelette. - Ajouter dans la calotte la crème, le fromage bien écrasé, la ciboulette et un peu de sel. - Verser ce mélange sur le fond de pâte. - En fourner et cuire environ 30 min. -de curry et du sel. - Verser le mélange obtenu dans le saladier de riz et de poulet. - Bien mélanger. - Tapisser le moule à cake avec du papier sulfurisé. - Verser la préparation dans le moule. - Faire cuire environ 45 min. <p><u>Dressage :</u></p> <p>Prévoir 2 tranches par personne. Couper la terrine en tranches régulières . Mettre en barquettes (vente à emporter) ou Dresser en assiette avec la salade d'automne (fiche 38) pour le restaurant.</p>	<p>Cuisson du riz</p> <p>Grillade de volaille</p> <p>Hachage</p> <p>Réalisation d'une omelette</p> <p>Assemblage</p> <p>Cuisson au four</p> <p>Dressage</p>