**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION CRÊPERIE**

**NOMBRE DE PORTIONS :**

**CONCASSE DE TOMATES**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **PHASES ESSENTIELLES** | **DENRÉES** | **UNITÉS** | **01** | **02** | **03** | **TTX** |
| **01 :**  Monder les tomates.  Épépiner les tomates.  Hacher finement l’échalotte.  Éplucher et dégermer l’ail.  Faire revenir dans l’huile d’olive.  Laisser cuire pendant 1 heure.  Ajouter le persil, le thym, le laurier et la ciboulette.  Ajouter le sucre.  Laisser réduire quelques minutes.  Saler, poivrer et laisser réduire à nouveau. | **ÉCONOMAT :**  Tomates  Sucre (facult.)  Persil haché  Thym  Laurier  Ciboulette  Sel fin  Poivre  Huile d’olive  Échalotes  Ail  **Total :**  **Total résultat final :**  **Total/portion :** | Gr  Cl | 2000  20  3  3 |  |  | 2000  20 |