

Cakes et Croustades



Photo Jon DAERDEN - Studio Capteur d'Images 04 76 87 87 94

Ingrédients

Cake du soleil

- 250 g de farine DISGROUP
- 10 g de levure Baking
- 250 g d'œufs
- 75 g de lait
- 75 g de crème DISGROUP
- 150 g d'huile
- 50 g de moutarde
- Sel - Poivre
- 6 g de basilic surgelé Darégal
- 100 g de comté en petits dés
- Tomates



Cakes du soleil

Recette pour 15 cakes en caissettes "muffins"

Procédé de fabrication

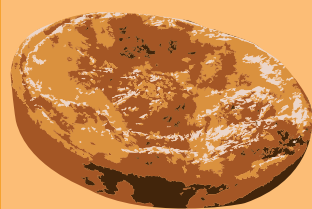
Mélanger à la feuille les œufs, le lait, la crème, l'huile et la moutarde. Verser la farine et la levure tamisé ensemble. Ajouter le sel, le poivre, le basilic et les dés de comté. Disposer dans le fond des moules un petit quartier de tomate. Garnir les moules avec l'appareil puis placer dessus un autre petit quartier de tomate. Cuire 18-20 mn à 180°.

Marc Hemery

Recette proposée par Marc Hemery
Conseiller technique DISGROUP
Renseignements auprès de votre distributeur




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Croustades

Recette pour 24 tartelettes de 100 mm de diamètre



Ingrédients

Pâte à foncer

1000 g de farine DISGROUP
500 g de beurre
20 g de sel
2 œufs
200 g d'eau

Appareil de base (24 tartelettes)

400 g d'œufs
400 g de crème DISGROUP
260 g de lait
Sel - Poivre

Tarte fromagère (12 tartelettes)

180 g de Roquefort surgelé en dés
180 g de comté en petits dés
120 g de camembert surgelé en tranches
120 g d'emmental râpé



Tarte atlantique (12 tartelettes)

250 g de miettes de crabe Nautilus
12 noix de St Jacques surgelées
36 crevettes roses surgelées.



Astuces du Chef

Travailler la farine avec le beurre en petit dés et le sel pour sabler ce mélange. Ajouter les œufs et l'eau pour finir ce pétrissage sans trop corser la pâte. Laisser reposer une heure au réfrigérateur. Etaler cette pâte et foncer des tartelettes.

Battre les œufs et ajouter les autres ingrédients.

Disposer les ingrédients dans les fonds des tartelettes. Verser l'appareil de base et cuire 25 mn à 180°.

Disposer dans les fonds des tartelettes les miettes de crabe. Placer une noix de St Jacques et trois crevettes autour. Verser l'appareil et cuire 25 mn à 180°.



Retrouvez et téléchargez cette recette sur :
www.disgroup.fr