

Tarte flambée Athènes



N° d'art.	N° d'EAN		Grammage (g/pièce)	Contenu		Caractéristiques particulières
	4002231			Pièces	Poids	
1171002	075006		env. 8 mm		3 kg	• Emincés finement assaisonnés

Tendres émincés dorés, découpés dans du filet de poulet avec 8 % d'épices liquides, cuits, surgelés

Ingrédients pour une plaque à four :

- 250 g d'Émincés de filet de poulet non panés cuits HANNA
- 75-100 g de pesto à la Genovese
- 1 pâte pour tarte flambée fraîche 260 g (env. 40 x 24 cm; rayon frais), prête à l'emploi sur papier sulfurisé
- 1 fromage de chèvre frais (150 g)
- 125 g d'olives marinées
- 60-75 g de piments doux marinés



1. Sortir la pâte pour tarte flambée de son emballage et la dérouler sur une plaque à four



2. Répartir le pesto sur la pâte soit en petit tas soit étalé



3. Disposer l'émincé de filet de poulet cuit et surgelé sur la tarte flambée






4. Emitter grossièrement le fromage de chèvre sur la pâte. Garnir d'olives et de piments



5. Cuire env. 15 min. au four préchauffé, grille du bas (four électrique : 225 °C / chaleur tournante : 200 °C / Gas: 4) . Couper la tarte flambée en 6 portions et servir sans attendre

Emincés de filet de poulet non panés cuits

Nos conseils de préparation :

-  Surgelés, préparer au four mixte préchauffé à 180 °C (Chaleur 50 / Vapeur 50) pendant env. 7 min.
-  Surgelés, préparer au four préchauffé à 200° C, chaleur de voute et de sole pendant env. 8 min.
-  Surgelés, préparer à 800 Watt pendant env. 4 min. Utiliser une cloche à micro-ondes. (200 g de produit à la fois)

Ces indications peuvent varier en fonction du type d'équipement utilisé et de la température du produit.

HANNA-Feinkost AG

Boker Straße 41
33129 Delbrück
Tél.: 0800 90 46 31
Fax: +49 (0) 52 50 / 51 07-43
E-Mail: hanna-france@hanna.de
www.hanna.de/fr

Votre succès nous tient à cœur !

Nous vous proposons des solutions snacking avec les ingrédients premiums de notre gamme professionnelle. Contactez-nous, nous vous conseillerons avec plaisir !

Votre équipe **HANNA**