

Pizza courgette-pomme de terre et Tartare® Ail & Fines Herbes

PLAT



TARTARE®



NOMBRE DE
COUVERTS
100
(PRIMAIRE*)



NIVEAU DE
DIFFICULTÉ
FACILE



COÛT
PORTION
MOYEN

PRIMAIRE
0,67 €

—
COLLÈGE /
LYCÉE
0,89 €



PRÉPARATION
30 MIN



CUISSON
20 À 30 MIN

Pizza courgette-pomme de terre et Tartare® Ail & Fines Herbes

INGRÉDIENTS

- 5,850 kg de pâte à pizza plaque gastro 650 g
- **1,9 kg de Tartare® Ail & Fines Herbes**
- 1,1 L de crème liquide 30%MG UHT
- 3,4 kg de pommes de terre fraîches
- 3,4 kg de courgettes fraîches
- **500 g d'Emmental râpé RichesMonts®**

- 1 - Trier, laver, désinfecter, puis rincer à l'eau claire les légumes. Éplucher les pommes de terre. Répartir séparément les pommes de terre et les courgettes préalablement coupées en fines rondelles dans des gastronormes perforés.
- 2 - Précuire les pommes de terre 8 minutes au four vapeur et 5 minutes les courgettes.
- 3 - Déposer les plaques de pâte à pizza sur des tôles à pâtisserie et laisser dégeler 5 minutes.
- 4 - Mélanger le Tartare® Ail & Fines Herbes avec la crème liquide, saler légèrement, puis répartir la moitié de la préparation sur les plaques de pâte à pizza.
- 5 - Disposer harmonieusement dessus les rondelles de pommes de terre et recouvrir de la préparation au Tartare® Ail & Fines Herbes restante. Disposer dessus les rondelles de courgettes et parsemer d'emmental râpé.
- 6 - Cuire au four à 180/190°C pendant 20 à 30 minutes environ. Réserver au chaud (+ 63 °C) jusqu'au moment du service.

GEMRCN
2/20
MAX

VALEURS NUTRITIONNELLES	PRIMAIRE	COLLÈGE & LYCÉE
POIDS PORTION MOYEN EN G	150	200
APPORT EN KCAL	305	408
APPORT PROTÉINES EN G	9,2	12,3
APPORT LIPIDES EN G	14,8	19,9
APPORT GLUCIDES EN G	32,6	43,4
APPORT CALCIUM EN MG	76,8	103,9
RAPPORT P/L (PROTÉINES/LIPIDES)	0,62	0,62



Les petits plus

Facile à travailler avec une tenue parfaite à chaud, le Tartare® Ail & Fines Herbes est votre meilleur allié pour les préparations salées.

*Adaptez les quantités des ingrédients pour les convives collèges/lycées et en fonction du nombres de couverts.