

FICHE DE RECETTE

Claude Pohlig Croute aux poires et crème d'amandes dessert

Type de recette	dessert
Nombre de portions	8
Temps de préparation	
Temps de cuisson	
Temps de refroidissement	
Coût matières total (HT) :	
Coefficient multiplicateur :	
Prix / Portion (HT) :	1,6500 €

INGRÉDIENTS

PRODUIT	UNITÉ	QUANTITÉ	PUHT	PTHT
Beurre	1kg	0,2	12	2,40
Sucre	1kg	0,2	3,4	0,70
Pâte feuilletée	1	1	2,8	2,80
Poires	1kg	01-janv	3	3,00
Poudre amande	1kg	0,15	18	2,70
Farine				0,10
Œufs	1	5	0,3	1,50
TOTAL				13,20 €

DESCRIPTION DE LA RECETTE

Peler les poires et couper en deux. Couper en lamelle en gardant la forme . Placer sur la pâte.
Mélanger le beurre fondu, farine, poudre d'amandes, sucre, 2 œufs entiers et 3 jaunes. Battre les 3 blancs et incorporer à l'appareil. Verser sur les poires. cuire 25 min à 180°-175°

