



# PISSALADIÈRE

## Matériel utilisé

→ 5 plaques 60 x 40

Temps de préparation	: 1h
Temps de cuisson	: 30 mm
Nombre de couverts	: 100
Mode de cuisson	: Four
Matériel de cuisson	: Plaques de cuisson
Poids par personne	: 140 g
Calories	: 100 kcal

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Pâte à pain	9 kg	→ Faire 5 abaisses pour des plaques de 60 x 40.
Oignons émincés	7 kg	→ Plaquer les abaisses sur papier de cuisson huilé et saupoudrer d'herbes de Provence. Faire une bordure en repliant les bords de la pâte.
Ail haché	120 g	
Olives noires en rondelles	1 kg	→ Faire revenir dans de l'huile d'olive, sans coloration, les oignons émincés. Ajouter l'ail haché, saler, poivrer, égoutter.
Filets d'anchois	100 g	
Herbes de Provence	QS	→ Garnir les abaisses avec les oignons, les filets d'anchois et les olives.
Sel	QS	→ Laisser pousser légèrement la pâte avant cuisson. Cuire à + 175 ° C pendant 20/35 minutes environ.
Poivre	QS	→ Détailler en 20/24 portions par plaque 60 x 40.

T A R N



LE DÉPARTEMENT

