

Tarte aux pommes façon « Alsacienne »

avec La vache qui rit® Formule Plus

Le **+**
produit

La vache qui rit® Formule Plus s'utilise aussi bien en texture entière qu'en texture modifiée.



TEXTURE ENTIÈRE



Ingrédients pour 100 personnes

- Pâte brisée 2.25 kg
- Pommes 8 kg
- Lait 2 L
- La vache qui rit® Formule Plus 1 kg
- Œufs 1.5 kg
- Sucre 0.5 kg
- Cannelle
- Vanille

Progression de la recette

1. Foncer un cercle ou plat à tarte.
2. Eplucher et détailler les pommes en quartiers.
3. Confectionner l'appareil à crème prise sucré en mélangeant les œufs battus avec le sucre, La vache qui rit® Formule Plus et le lait. Parfumer à la vanille et cannelle.
4. Cuire au four à 180°C environ 45 minutes. Refroidir et détailler 100 portions d'environ 100 g. Saupoudrer éventuellement de sucre glace.

Valeurs nutritionnelles par portion soit environ 115 g

Energie : 767,6 kJ / 183,3 Kcal
Matières grasses : 7,7 g
Dont acides gras saturés : 3,6 g
Glucides : 23,1 g
Dont sucres : 13,6 g
Fibres alimentaires : 1,4 g
Protéines : 5,1 g
Sel : 0,5 g
Calcium : 161,3 mg
Vitamine D : 1,6 µg

TEXTURE MIXÉE par F. Dusart



Ingrédients pour 100 personnes

- Tarte cuite 7 kg
- Lait 2,5 L

Progression de la recette

1. Mixer la tarte froide avec le lait froid.
2. Dresser dans un contenant.

Décorer éventuellement avec un coulis de fruits.

Valeurs nutritionnelles par portion soit environ 95 g

Energie : 440,2 kJ / 105,3 Kcal
Matières grasses : 4,3 g
Dont acides gras saturés : 2 g
Glucides : 13 g
Dont sucres : 8,2 g
Fibres alimentaires : 0,7 g
Protéines : 3,5 g
Sel : 0,3 g
Calcium : 111,9 mg
Vitamine D : 1 µg