

BRICK A LA PROVENCALE MAISON x2 / 250g


Niveau	Tres Cher		
Catégorie	3011 Quiches - tartes - Feuilletes		
Type	RESTAURATION		
Nb portion(s)	1		
Préparation	00:15	Cuisson	00:15
		Repos	00:00

Descriptif	Brick à la provençale		
------------	-----------------------	--	--

Note			
------	--	--	--

Coût matière portion HT	1,17	Prix de vente réel TTC	1,23
Coût matière total HT	1,17	Coefficient multiplicateur	1,05
Marge brute	0,00		

Progression

Préparation :

Préchauffez le four th.6 (180 C).

Effeuiliez le thym.

Coupez les tomates en petits dés.

Faites chauffer 2 c. à soupe d'huile dans une casserole. Ajoutez les tomates, une pincée de thym, du sel et du poivre. Faites cuire 10 min en remuant de temps en temps.

Étalez les feuilles de brick sur le plan de travail et huilez-les au pinceau. Puis réunissez-les 2 par 2. Garnissez le centre de chaque feuille de fondue de tomates. Répartissez la mozzarella et les olives par dessus. Parsemez du reste de thym.

Fermez les feuilles de brick de manière à former des papillotes et enfournez.

Faites cuire environ 6 min.

Les feuilles doivent être bien dorées et croquantes et le fromage légèrement fondu.

Servez dès la sortie du four.

Ingrédients

Ingrédients	Qté	Unité	PMP	Qté x PMP
FEUILLE BRICK X 10	2,000	Piece	0,11	0,23
MOZZARELLA CERISE - 20 G - BQ 500 G - Frais	4,000	Tranche	0,19	0,75
OLIVES NOIRES DENOYAUTEES 30/33 - BTE 4/4 550	2,000	Piece	0,01	0,01
TOMATE - 57-67 MM - Frais	1,000	Piece	0,12	0,12
THYM - BOTTE - Frais	1,000	Gramme	0,02	0,02
HUILE OLIVE - VERRE 100 CL	1,000	Cl	0,04	0,04
SEL FIN - SAC 1000 G	0,300	Gramme	0,00	0,00
POIVRE BLANC MOULU - BTE 365 G	0,100	Gramme	0,01	0,00