

FLAN PROVENÇAL

TADAAM!



PRIX RIKIKI

GEMRCN

INGRÉDIENTS pour 1kg de TADAAM!

- ✘ 1 kg TADAAM! Cake salé
- ✘ 3,2 kg Eau
- ✘ 0,15 kg Huile d'olive
- ✘ 0,03 kg Ail
- ✘ 0,45 kg Olives noires
- ✘ 0,8 kg Poivron rouges
- ✘ 0,7 kg Tomates séchées
- ✘ 0,03 kg Herbes de provence



RECETTE

- ✘ Préchauffer le four à 180°C.
- ✘ Couper les olives en deux. Couper les tomates séchées et les poivrons en dés . Hacher les gousses d'ail.
- ✘ Au batteur, avec le fouet, mélanger l'eau et TADAAM! ensemble jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- ✘ Ajouter l'huile d'olive et l'incorporer à la pâte.
- ✘ Ajouter l'ail, les herbes de provence, les olives, les tomates séchées et les poivrons à la pâte.
- ✘ Graisser les bacs gastro GN 1/1 et verser une couche d'appareil de 1 cm d'épaisseur.
- ✘ Cuire à 170°C en chaleur sèche (Adapter les temps de cuisson selon le four) :
Format gastro GN 1/1 : 15 min

RENDEMENTS / sac de 1 kg de TADAAM!

- ✘ 1 kg de TADAAM = 6kg de produit fini
- ✘ 160 portions de 40g
- ✘ 105 portions de 60g
- ✘ 80 portions de 80g

POUR RÉUSSIR A TOUS LES COUPS

Conservation : + 3°C / 3 jours / Protéger hermétiquement

Refroidissement : à l'air libre 1H (Préferer à la cellule de refroidissement)

Vous pouvez remplacer les herbes de Provence par : du cumin, origan, thym, basilic....

Remplacer si besoin l'huile d'olive par de l'huile de tournesol.



www.kollectou.com

Pour+ de recettes, rdv sur l'espace pro ET inscrivez vous à la newsletter !