

Tartines

Lardons, oignons et gruyère

Recette :

• Pâte Tradition Française	135 g
• Oignons	120 g
• Lardons	20 g
• Gruyère	20 g
• Crème liquide	25 g

Fabrication :

Étaler le pâton* en rectangle directement sur plaque (Longueur : 20 cm Largeur 12 cm)
Déposer les oignons, les lardons, le gruyère.
Juste avant la mise au four, incorporer la crème liquide

* Bien laisser détendre les pâtons avant de les travailler



Tartines

Thon, tomates



Recette :

- | | |
|----------------------------|-------|
| • Pâte Tradition Française | 135 g |
| • Tomates fraîches | 40 g |
| • Thon | 30 g |
| • Appareil à pizza | 25 g |

Fabrication :

Étaler le pâton* en rectangle directement sur plaque (Longueur : 20 cm Largeur 12 cm)

Étaler l'appareil à pizza, le thon puis les tomates en fines rondelles

Apprêt :

30 à 45 min

Cuisson :

Four chaud avec buée

* Bien laisser détendre les pâtons avant de les travailler



Ficelles

Lardons

Recette :

- Pâte Tradition Française* 100 g
- Lardons 25 g

Lardons, pruneaux

Recette :

- Pâte Tradition Française* 100 g
- Lardons 25 g
- Pruneaux

Gruyère

Recette :

- Pâte Tradition Française* 100 g
- Gruyère rapé 25 g

Étaler le pâton en rectangle
Déposer les ingrédients
Rouler de façon à obtenir un petite baguette
fine de 30 cm de long

Apprêt :
30 à 45 min

Cuisson :
Avant de mettre au four lamer :
- Lardons : sans coup de lame
- Gruyère : saucisson
- Lardons et pruneaux : polka
Four chaud avec buée

*bien laisser détendre les pâtons avant de les travailler



Fougasses



Lardons, gruyère

Recette :

- Pâte Tradition Française* 135 g
- Lardons 35 g
- Gruyère râpé 20 g

Fabrication :

Étaler le pâton en rectangle
Déposer les lardons puis le gruyère
Façonner en baguette courte de 20 cm puis poser sur plaque

Olives, gruyère

Recette :

- Pâte Tradition Française* 135 g
- Olives 40 g
- Gruyère râpé 25 g

Fabrication :

Étaler le pâton en rectangle
Déposer les olives puis le gruyère sur la moitié
Refermer, déposer sur une plaque puis couper à l'aide d'un coupe pâte rond

Tradidog

Recette :

- Pâte Tradition Française* 100 g
- Moutarde 6 g
- Gruyère rapé 20 g
- Saucisse de Francfort 35 g

Fabrication :

Étaler le pâton en rectangle de la longueur de la saucisse
Déposer la moutarde sur toute la longueur puis la saucisse préalablement coupée en 2 et enfin le gruyère
Façonner en baguette courte puis poser sur plaque



Apprêt :

30 à 45 min

Cuisson :

Avant de mettre au four donner un coup de lame dans la longueur pour la lardons/gruyère et coupe saucisson pour la «rétro dog»
Four chaud avec buée

*bien laisser détendre les pâtons avant de les travailler

Mini Fougasses

Chorizo, tomate

Recette :

- Pâte Tradition Française* 400 g
- Appareil pizza 50 g
- Chorizo tranché 75 g
- Gruyère rapé 50 g

Fabrication :

Étaler le pâton sur 40 cm de long et 15 cm de large

Étaler l'appareil à pizza et y déposer les tranches de chorizo, enfin rajouter le gruyère râpé

Rouler comme un pain aux raisins sans serrer

Découper en 6 et déposer sur plaque

Apprêt :

30 à 45 min

Cuisson :

Four chaud avec buée

*bien laisser détendre les pâtons avant de les travailler.

Possibilité de remplacer l'appareil pizza par des poivrons.

