

DESSERTS DE BOURGOGNE

SCOLAIRE



30 mn



30 mn



15/18 ans

Recette réalisée par :

Etb : Collège Chateaubriand - Villeneuve/Yonne 89
Cuisinier : David DE ALMEIDA
Gestionnaire : M. KAROUI

POMME RÔTIE AU FOUR AU MIEL ET À LA CANNELLE

INGRÉDIENTS

Ingrédients	Provenance	Quantités pour 100 pers.	Quantités pour 8 pers.
Pommes Golden ou Granny bio	Yonne	12,5 kg	1 kg
Sucre cassonade	France	0,125 kg	0,01 kg
Miel bio	Bourgogne	0,2 kg	0,016 kg
Eau	Bourgogne	QS	QS
Cannelle	Importation	QS	QS

Matériel :

- Four
- Plaque gastro
- Ramequin

PROGRESSION DE LA RECETTE



1. Laver les pommes.
2. Les placer dans une plaque gastro.
3. Saupoudrer de sucre, de cannelle et recouvrir d'un filet de miel.
4. Ajouter un peu d'eau dans les plaques, afin de récupérer un jus pour napper au dressage.
5. Cuire à four sec à 180°C, durant 25-30 mn.
6. Dresser les pommes dans des ramequins et les napper avec le jus de cuisson.

DESSERTS DE BOURGOGNE

POMME RÔTIE AU FOUR AU MIEL ET À LA CANNELLE

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Coût moyen par portion : 0.22 €

% de produits bio : 99 %

% de produits locaux : 99 %

Saisonnalité : Hiver

TABLEAU DES GRAMMAGES

Public	Grammage (g)
Maternelle	100
Élémentaire	100
Ado/Adulte	100 à 150
Personne âgée	100 à 150

INFOS HACCP

- À réception, vérifier l'aspect et la fraîcheur des végétaux
- Bien laver les pommes avant leur mise en œuvre
- Respecter les barèmes de cuisson (couple Temps / T°C)

ANALYSE GEMRCN

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G



53.7 Kcal



0.3 g



0.2 g



12.3 g

Catégorie 1 : Non répertoriée

Fréquence : Libre