

Tarte au poisson gratinée

Casserole de cuisson : _____ Casserole de service : _____	Référence : _____ Cuisson : <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">four à convection</td> <td style="border-bottom: 1px solid black; text-align: center;">°F</td> <td style="border-bottom: 1px solid black; text-align: right;">min</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">four conventionnel</td> <td style="border-bottom: 1px solid black; text-align: center;">450°F</td> <td style="border-bottom: 1px solid black; text-align: right;">25 min</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">four vapeur</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;"></td> <td style="border-bottom: 1px solid black; text-align: right;">min</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">marmite vapeur</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;"></td> <td style="border-bottom: 1px solid black; text-align: right;">min</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;"></td> <td style="border-bottom: 1px solid black;"></td> <td style="border-bottom: 1px solid black; text-align: right;">min</td> </tr> </table>	four à convection	°F	min	four conventionnel	450°F	25 min	four vapeur		min	marmite vapeur		min			min
four à convection	°F	min														
four conventionnel	450°F	25 min														
four vapeur		min														
marmite vapeur		min														
		min														
Nombre de portions : _____ 80 enfants Grosseur d'une portion : _____																

INGRÉDIENTS	Familial	78 enfants+15 adultes	MÉTHODE
Filet de poisson (morue ou merlu argenté)	1 lb	5 kg	Préchauffer le four à 450°F. dans une casserole d'eau bouillante, faire cuire les filets de poisson environ 5 minutes ou jusqu'à ce que la chair soit opaque. Retirer de l'eau, égoutter et laisser refroidir.
Riz cru Huile	½ tasse 1 c.à thé	1.75 kg 50 ml	Faire cuire le riz selon les indications du fabricant. Réserver.
Oignons hachés finement Céleri haché finement Ail émincé	2 1 branche 1 gousse	1kg 2 pieds 2 gousses	dans un petit poêlon, chauffer l'huile et faire revenir les oignons et le céleri environ 3 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Réserver.
Persil frais haché finement œufs moyens	2 c.à thé 3	250 ml 3 douzaines	Dans un grand bol, mettre les filets de poisson, le riz cuit, les oignons, le céleri, l'ail le persil, les oeufs, le sel et le poivre. Mélanger le tout.
sel et poivre	au goût	au goût	Verser la préparation dans une croûte à tarte. Couvrir d'un papier d'aluminium.
croûte à tarte profonde	1	15 (une seule abaisse)	Cuire au four pendant 25 minutes. Enlever le papier d'aluminium et saupoudrer de fromage et laisser cuire pendant encore 10 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
fromage mozzarella grossièrement râpé	1 tasse	2 kg	