

Tartinade à la ricotta et aux framboises

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; width: 100px;">°F</td> <td style="border-bottom: 1px solid black; width: 100px;">min</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">four conventionnel</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">°F</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">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;">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;">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;">min</td> </tr> </table>	four à convection	°F	min	four conventionnel	°F	min	four vapeur		min	marmite vapeur		min			min
four à convection	°F	min														
four conventionnel	°F	min														
four vapeur		min														
marmite vapeur		min														
		min														
Nombre de portions : _____ Grosseur d'une portion : _____																

INGRÉDIENTS	Individuel	78 enfants+15 adultes	MÉTHODE
Ricotta	¼ tasse		Mélanger tous les ingrédients à l'aide du robot de cuisine, jusqu'à ce que la préparation ait la texture d'une tartinade.
Framboises	2 c. à soupe		
Cardamome moulue	1 pincée		
Essence de vanille	1 ou 2 gouttes		Pour plus de goût, ajouter 2 c. À thé de miel ou de sirop d'érable.
			Variantes: mélange de fraises et de basilic ou encore de pêches et d'érable.