

Tourte au tofu

Casserole de cuisson : <u>Assiette à tarte</u> Casserole de service : _____ Nombre de portions : _____ Grosseur d'une portion : <u>1/8</u>	Référence : _____ Cuisson : <u>four à convection</u> <u>350°F</u> <u>30 min</u> <u>four conventionnel</u> <u>°F</u> <u>min</u> <u>four vapeur</u> _____ <u>min</u> <u>marmite vapeur</u> _____ <u>min</u> _____ _____ <u>min</u>
---	--

INGRÉDIENTS	Familial	78 enfants+15 adultes	MÉTHODE
Huile Poireaux émincés Champignons émincés Poivrons rouges émincés Poivrons verts émincés Zucchini en dés	2 c à ta ½ un 6 un ½ un ½ un ½ un	¼ t 2 un 2 cellos 2 un 2 un 3 un	Chauffer l'huile. Faire revenir les légumes, environ 5 minutes.
Sauce à pizza Tomates en dés Tofu émietté Origan Sel et poivre Tortillas de blé 12 po Mozzarella râpé	1 t ½ t ¼ t 1 ½ càth Au goût 3 un ¾ t	100 oz 100 oz 6 lbs 2 c à ta 40 un (4 pqts) 1 L	Ajouter tous les ingrédients et cuire à feu moyen-doux 15 minutes. Dans une assiette à tarte, procéder au montage de la tourte, en commençant avec la sauce, une tortillas, ainsi de suite en terminant par la sauce et le fromage mozzarella. Cuire au four 30 min. Utilisez les 3 grandes assiettes à tarte pour le 2 groupes de 4 ans et la pouponnière.