



Trucs et astuces !!



Pour répondre aux questions que l'on se pose

TRUCS ET ASTUCES

N° 4

COMMENT RECHAUFFER UNE TARTE SANS UTILISER LE FOUR

RECHAUFFER UNE TARTE OU UNE PIZZA SANS FOUR

- Après avoir sélectionné la bonne poêle, placer le reste de tarte au centre. Réchauffer à feu TRES TRES DOUX.
- Surveiller et de temps en temps, toucher la tarte avec deux doigts pour vérifier la température.
- Lorsque celle-ci vous convient. C'est terminé, vous n'avez plus qu'à servir !

CHOISIR LA POELE

Il est indispensable de choisir une poêle adhésive pas trop âgée et plus grande que la part de votre tarte à réchauffer. Elle doit être à l'aise.. Vous pouvez, si vous en avez une, choisir votre crêpière. Ce sera parfait.

REALISATION

Placer la tarte au centre de la poêle SANS MATIERE GRASSE, et cuire à feu très très doux.

Il est important de bien surveiller la tarte. De temps en temps, durant le réchauffage, toucher légèrement celle-ci avec deux doigts pour apprécier la chaleur. Lorsque celle ci est suffisante. Vous pouvez servir, c'est prêt.