



QUICHE

CONCOURS
GASTRONOMIQUE
2023

Département de Français



1. Le concours gastronomique aura lieu **le jeudi 23 mars à 19h15** à la cafétéria de l'école.
2. Ouvert à **tous les élèves de français** de l'EOI de Vigo.
3. Chaque participant ne pourra présenter qu'un seul plat, sucré ou salé.
4. Les participants devront apporter le plat avec **le nom et la recette**.
5. Le plat devra être **déposé** à la **cafétéria**, **AU PLUS TARD, à 17h30**.
6. Au moment de présenter le plat, chaque participant remplira une fiche identificatrice.
7. Les plats devront être faits maison (les préparations achetées ne seront pas acceptées).
8. Un **prix** sera décerné pour la meilleure **recette sucrée** et un autre pour la meilleure **recette salée**.
9. Le jury sera composé par deux professeur(e)s et deux élèves non participants.

10. La remise des prix aura lieu à la cafétéria à 19h30.

11. Cette cérémonie sera suivie de la dégustation des plats apportés par les participants.

Tarte tatin *Comme une étiquette!*

Pour 6 personnes

- Commencez par éplucher les pommes en quartiers et coupez-les en morceaux. Ensuite, faites fondre le beurre directement dans un moule allant sur le feu.

8 pommes 100 g de beurre
- Ajoutez le sucre et mélangez délicatement à feu doux pour réaliser un caramel. (surveillez bien, le caramel doit être juste doré). Disposez les pommes sur le caramel tiède et saupoudrez de sucre vanillé.

100 g de sucre 2 sachets de sucre vanillé
- Sortez du feu, puis, recouvrez avec la pâte feuilletée en appuyant sur les bords. Placez au four pendant 35 mn. Démoulez la tarte en la retournant sur un plat.

1 pâte feuilletée ronde Thermostat 6 (180°)
Cuisson : 35 mn

www-monetiquette.fr

BON APPÉTIT!