

TARTE AUX POIREAUX (thermomix)



Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 100 g de gruyère râpé
- pour la fondue de poireaux :
- 500 g de poireaux
- 50 g d'échalote
- 10 g d'huile d'olive
- 30 g de beurre
- 1 gobelet doseur d'eau
- 1 gobelet doseur de vin blanc
- 25 g de crème fraîche épaisse
- 1 c à c de moutarde
- 2 pincées de sel
- 1 pincée de poivre
- pour la farce aux poireaux :
- 300 g de crème fraîche semi-épaisse
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre
- 2 oeufs

Préparation :

- pour la fondue de poireaux :
- mettre une échalote coupée en deux dans le bol
- puis mixer 5 secondes à vitesse 5
- racler les parois du bol avec une spatule
- couper seulement les blancs de poireau en rondelles
- ajouter l'huile d'olive, les poireaux et le beurre
- cuire 3 minutes 30 secondes température Varoma vitesse 2
- ajouter un gobelet doseur d'eau et de vin blanc dans le bol
- cuire 19 minutes température Varoma en sens inverse vitesse 2
- ajouter la crème fraîche épaisse, la moutarde, le sel, le poivre
- cuire 1 minute température Varoma en sens inverse vitesse 2
- préchauffer le four à 180°C
- pour la farce aux poireaux :
- ajouter dans le bol à la fondue de poireaux, la crème fraîche semi-épaisse, le sel, le poivre
- puis mélanger 30 secondes en sens inverse à vitesse 2

- ajouter les oeufs
- puis mélanger 15 secondes à vitesse 3 en sens inverse
- fonder un moule à tarte
- verser la préparation sur le fond de tarte
- parsemer de gruyère râpé
- cuire au four pendant environ 40 minutes à 180°C

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations

THERMOMINOUX 2019

<http://thermominoux.over-blog.com>