

TARTE AUX FANES DE RADIS ET THON (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette du [blog de Corinnette](#)

Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 2 bottes de radis (on garde les fanes après avoir mangé les radis)
- 3 œufs
- 200 g de crème
- 1 boîte de thon (112 g égoutté)
- sel et poivre
- 1,5 l d'eau

Préparation :

- Laver les fanes de radis
- mettre l'eau et sel dans le bol
- faire chauffer 8 minutes température Varoma vitesse 1
- à l'arrêt de la minuterie, ajouter les fanes de radis
- les faire blanchir 6 minutes à 100°C en sens inverse vitesse 1, sans gobelet doseur
- puis bien les égoutter
- Pendant ce temps faire préchauffer le four à 180°C
- Étaler le fond de pâte et déposer dessus le thon émietté
- mettre dans le bol, les œufs, la crème puis saler et poivrer
- puis mixer 20 secondes à vitesse 3
- ajouter les fanes de radis égouttées
- puis mixer 20 secondes en sens inverse vitesse 3
- Ajouter l'appareil sur les autres ingrédients
- glisser à four chaud pendant environ 40 minutes

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

THERMOMINOUX 2020

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