

TARTE AUX FANES DE RADIS ET AUX NOISETTES (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette d'Estelle @uneparenthesegourmande sur Instagram

Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- les fanes de 2 bottes de radis
- 1 oignon émincé
- 2 c à s d'huile d'olive
- 50 g de noisettes grossièrement hachées
- 100 g d'emmental
- 100 g de crème liquide
- 3 œufs
- 2 c à s d'oignons frits
- sel, poivre

Préparation :

- étaler la pâte puis la déposer dans le moule à tarte.
- Réserver au frais.
- Préchauffer le four à 180 degrés
- mettre dans le bol, les noisettes, les mixer 6 secondes à vitesse 5
- puis réserver
- mettre dans le bol, l'oignon coupé en deux
- puis mixer 5 secondes à vitesse 5
- racler les parois du bol avec une spatule, ajouter les fanes de radis préalablement lavées.
- puis mixer 5 secondes à vitesse 5
- ajouter l'huile d'olive, faire revenir 10 minutes à 100°C en sens inverse vitesse 1
- puis égoutter, réserver et nettoyer le bol
- mettre dans le bol, les œufs, la crème, sel, poivre
- puis mixer 10 secondes à vitesse 4
- ajouter les fanes de radis, les noisettes et la moitié de l'emmental
- puis mélanger 10 secondes en sens inverse vitesse 4
- Sortir le moule à tarte du réfrigérateur et déposer sur la pâte une cuillère à soupe d'oignons frits
- Verser ensuite l'appareil à quiche.
- Finir en déposant le reste de gruyère râpé sur le dessus.

- **Enfourner pour 45 minutes.**

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

THERMOMINOUX 2022
<http://thermominoux.over-blog.com>