

# Tarte flambée complète aux légumes



## Ingrédients

Plat principal  
Pour 4 personnes

	farine pour abaisser
200 g	de pommes de terre
2	carottes
100 g	de topinambours
1	oignon rouge
200 g	de crème fraîche
100 g	de roquefort ou de gorgonzola
½ bouquet	de thym
	sel
	poivre rose
2 cs	d'huile

## Pâte

400 g	de farine complète
1 cc	de sel
15 g	de levure fraîche
2,7 dl	d'eau
1 cs	d'huile

## À vos tabliers!

Préparation:	env. 40 minutes
Repos de la pâte:	env. 1 heures
Cuisson au four:	10-12 minutes
Repos de la pâte:	10-20 minutes

Total: 2h10

1

Pour la pâte, réunir la farine et le sel. Délayer la levure dans l'eau, l'ajouter à la farine avec l'huile et pétrir le tout en une pâte lisse et souple. Couvrir et laisser doubler de volume env. 1,5 h dans un endroit chaud.

2

Préchauffer le four à 240 °C, chaleur tournante. Partager la pâte en deux et, sur un peu de farine, abaisser les pâtons de façon à obtenir des rectangles ou des ovales d'env. 3 mm d'épaisseur. Déposer chaque abaisse sur une plaque chemisée de papier sulfurisé et laisser reposer 10-20 min. Détailler les légumes en fines tranches à la mandoline. Étaler la crème fraîche sur les fonds de pâte, garnir de légumes puis y morceler le roquefort et parsemer de feuilletes de thym. Relever la tarte de sel et de poivre puis l'arroser d'huile. Glisser au four, cuire 10-12 min et servir aussitôt.

Recettes: Philipp Wagner

Source: <https://migusto.migros.ch/fr/recettes/tarte-flambe-complexe-aux-legumes>

## Les p'tits trucs

Peu de temps devant vous, mais quand même envie de réaliser cette recette? Avec une pâte à pizza ou à tarte flambée toute prête, ce sera plus rapide.



Topinambours