

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>



Topinambours

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.