

Recettes de Tarte spirale feuilletée



Ingédients

Rouleau de pâte feuilletée : 1 pièce, Fromage à la crème : 100 g, Oeuf: 1 , Moutarde : 1 c. à soupe, Sel et poivre, Courgette : 2 pièce(s), Carotte : 4 pièce(s) Carotte jaune : 4 g, Gros sel : 5 g, Herbes de Provence : 5 g

Description de la recette

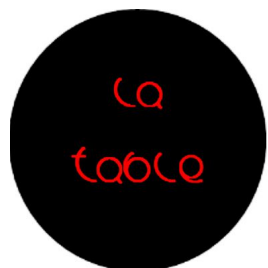
Préchauffez le four à 180 °C. Lavez et épluchez les carottes. Coupez les extrémités des courgettes. A l'aide d'une mandoline ou d'un couteau économe, réalisez des tagliatelles de légumes dans le sens de la longueur. Conservez-les dans un saladier d'eau froide pour qu'elles ne dessèchent pas.

Plongez les tagliatelles de carottes pendant environ 2 min dans une casserole d'eau bouillante avec du gros sel pour les attendrir, puis refroidissez-les.

Dans un bol, mélangez le fromage à la crème, l'oeuf et la moutarde. Salez et poivrez.

Étalez la pâte feuilletée dans un moule à tarte puis garnissez-la du mélange précédent. Disposez harmonieusement les lanières de légumes en spirale en commençant au bord et en alternant les couleurs jusqu'au centre. Parsemez votre tarte d'herbes de Provence puis enfournez-la pendant environ 30 min en surveillant la cuisson.

Variante : Selon les saisons, utilisez des aubergines, de courgettes jaunes (à cuire séparément).



Spiral terter

Ingredienser

butterdeigrull : 1 stk kremost 100 g Egg: 1 Sennep: 1 ss, salt og pepper, Zucchini: 2, Gulrot: 4, Gul Gulrot: 4, salt : 5 g, Herbes de Provence: 5 g

Forvarm ovnen til 180 ° C. Vask og skrell gulrøttene. Skjær endene av zucchini. Ved hjelp av en mandolin lag vegetabilsk tagliatelle i lengderetningen. Oppbevar dem i en bolle med kaldt vann slik at de ikke tørker inn.

Dykk tagliatelle gulrøtter i ca. 2 minutter i en gryte med kokende vann med salt og deretter kjøle dem.

I en bolle, bland kremost, egg og sennep. Salt og pepper.

Kjevle ut butterdeigen i en paiform og pryder den foregående blanding. Arranger en harmonisk måte spiral vegetabilske strimler starter på kanten og i vekslende farger til sentrum. Dryss urter de Provence kaken og stek den i ca. 30 min og overvåke matlaging.

Variasjon: Avhengig av sesong, bruke auberginer, squash gule eller lilla gulrøtter. (A koker separat).