



TARTE AUX LÉGUMES-RACINES ET FROMAGE DE CHÈVRE



QimiQ AVANTAGES

- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1 Ø 26 CM CERCLE

1 paquet Pâte brisée fraîche

POUR LA GARNITURE

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

200 g Betterave(s) rouge(s)

200 g Chou(x)-rave(s)

200 g Patates douces

5 Œuf(s) complet(s)

1 cs Féculé de maïs

Thym, finement hachées

Sel

Poivre noir, moulues

Noix de muscade, moulues

120 g Fromage de chèvre

1 cs Huile d'olive extra vergine, pour arroser

PRÉPARATION

1. Déposer la pâte brisée dans un moule à tarte, appuyer sur les bords et retirer l'excédent de pâte.
2. Pour la garniture: laver les légumes-racines et badigeonner les avec un peu d'huile et de sel. Cuire au four jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits. Eplucher et découper les en tranches (env. 0,5 cm d'épaisseur).
3. Fouetter le QimiQ Classique (température ambiante) pour obtenir une consistance lisse.
4. Ajouter les œufs, des herbes et des épices. Verser sur la pâte brisée et émietter le fromage de chèvre sur le dessus.
5. Garnir avec les légumes grillés et saupoudrer avec de l'huile d'olive, du sel, du poivre et les herbes restantes.
6. Cuire au four à 180 ° C jusqu'à ce que la croûte soit dorée. Laisser refroidir.