TARTE FLAMBÉE (THERMOMIX)

QimiQ AVANTAGES

- En enveloppant la mozzarella dans du papier absorbant pendant environ 30 minutes, elle s'égouttera bien et sera plus facile à broyer.
- La pâte reste croustillante plus longtemps

  .
- Une préparation simple et rapide

Conseils

En enveloppant la mozzarella dans du papier absorbant pendant environ 30 minutes, elle s'égouttera bien et sera plus facile à broyer.

INGRÉDIENTS POUR 1 PLAQUE DE FOUR

POUR LA PÂTE

230 g	Farine
30 g	Huile d’olive
120 g	Eau
	Sel

POUR LA GARNITURE

250 g	QimiQ Sauce Base
125 g	Mozzarella, coupées en deux
100 g	Oignon(s) rouge(s) , coupées en deux
1	Poivron(s) rouge(s), coupé(s) en gros morceaux
	Sel
	Poivre
1 pincée	Noix de muscade
100 g	Schinken, mager, coupé en dés
0.5 bouquet(s)	ciboulette, en rouleaux, pour saupoudrer
	Beurre, zum Einfetten

PRÉPARATION

1. Pour la pâte : mettre la farine, l'huile, l'eau et le sel dans le bol du mixeur et pétrir pendant 1 minute/niveau pâte. Retirer la pâte du bol du mixeur, former une boule, l'envelopper dans un film alimentaire et la mettre au frais pendant 30 minutes. Pendant ce temps, continuer la recette.
2. Pour la garniture : mettre la mozzarella dans le bol du mixeur, hacher 3 sec/vitesse 7 et transvaser.
3. Ajouter les oignons et les poivrons dans le bol du mixeur, les hacher 3 sec/vitesse 5 et les faire glisser vers le bas avec la spatule.
4. Ajouter la base de crème QimiQ, la mozzarella, le sel, le poivre, la noix de muscade et les dés de jambon et mélanger pendant 10 secondes à la vitesse 3.
5. Préchauffez le four à 250 °C (chaleur de voûte et de sole). Graisser une plaque à pâtisserie.
6. Etaler la pâte sur la plaque préparée jusqu'au bord.
7. Etaler le mélange sur la pâte, faire dorer la tarte flambée dans le four préchauffé pendant environ 20 minutes, saupoudrer de ciboulette râpée, couper en 4 morceaux et servir chaud.