



Tarte aux poireaux



Préparation	30 min
Temps de repos	5 min
Temps de cuisson	34 min
Portions	6
Appareil	Comhair V2000 à partir de 2021

Tarte Tatin aux poireaux et au thym

Caramel

- 40 g de sucre
- 10 g de beurre
- 2 cs de vinaigre balsamique de pomme ou blanc
- 1 cc de sel
- Un peu de poivre

Tarte

- 500 g aux poireaux, que les blancs
- 3 branches de thym, effeuillées
- 1 cc de sel
- Un peu de poivre
- ½ cc de flocons de piment
- 1 pâte feuilletée

Caramel

Préchauffer l'espace de cuisson avec PizzaPlus à 230 °C.

Saupoudrer le sucre sur une plaque à gâteaux ronde et faire caraméliser sur une grille au niveau moyen pendant 4 minutes.

Ajouter le reste des ingrédients au caramel chaud et mélanger avec une cuillère.





Tarte

Laver les poireaux, les couper en rondelles de 2 cm d'épaisseur, les disposer bien serrés sur le caramel. Parsemer le reste des ingrédients jusqu'aux flocons de piment inclus sur les poireaux. Déposer la pâte feuilletée par-dessus, replier l'excédent de pâte vers l'intérieur et bien la presser entre les poireaux et la plaque à gâteaux. Piquer plusieurs fois la pâte à l'aide d'une fourchette.

Cuisson

Préchauffer l'espace de cuisson avec chaleur voûte et sole à 200 °C.

Faire cuire la tarte 30 minutes sur la grille au niveau moyen.

Laisser reposer la tarte Tatin pendant 5 minutes avant de la renverser.

Etapas de cuisson

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 230 °C avec PizzaPlus

Préchauffage terminé. Enfournier l'aliment à cuire.

PizzaPlus 230 °C pendant 4 min

Retirer l'aliment à cuire. Préparer.

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 200 °C avec Chaleur voûte et sole

Enfournier l'aliment à cuire. Poursuivre la cuisson.

Chaleur voûte et sole 200 °C pendant 30 min

Accessoires

Plaque à gâteaux ronde, ø 20 cm

Grille

