Tarte aux champignons

Recette de V-ZUG SA



Préparation	3 min
Temps de cuisson	45 min
Portions	8
Appareil	Combair SE à partir de 2015

Préparation

500 g de champignons

2 carottes

120 g de roquefort

Couper les champignons en tranches. Eplucher les carottes et les râper à l'aide d'une râpe à rösti. Emietter le roquefort.

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 180 °C avec PizzaPlus

1 œuf

100 ml de crème entière

1 bouquet Thym

Sel

Poivre, du moulin

Effeuiller le thym. Pour l'appareil, battre l'œuf, incorporer la crème et le thym, saler et poivrer.

1 pâte à gâteau

Disposer la pâte avec le papier sulfurisé dans la plaque à gâteaux ronde et la piquer à l'aide d'une fourchette. Répartir les champignons, les carottes et le roquefort sur la pâte, puis verser l'appareil dessus.

Enfourner la plaque à gâteaux ronde sur la grille dans l'espace de cuisson préchauffé. Cuire.

Introduire l'aliment à cuire

PizzaPlus 180 °C pendant 45 min

Accessoires

Plaque à gâteaux ronde avec TopClean ø29 cm

Grille

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019