Tarte aux poireaux

Recette de V-ZUG SA



Tarte Tatin aux poireaux et au thym

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

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 de 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 abaissée en rond

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. Disperser les autres ingrédients, flocons de piment inclus, sur les poireaux. Poser la pâte feuilletée dessus, replier l'excédent de pâte vers l'intérieur et bien 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.

Etapes de cuisson

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

Préchauffage terminé. Enfourner 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

Enfourner 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

Informations complémentaires

Créée le	26.01.2022