



Torta salata

Recette de V-ZUG SA



Préparation	30 min
Temps de cuisson	35 min
Portions	6
Appareil	Combair-Steam SE à partir de 2015

Préparation

600 g de courgettes

Huile d'olive

Sel

Poivre

Laver les courgettes, les couper en quatre, puis retirer l'intérieur. Couper les bâtons de courgettes en biais en morceaux de 1 cm de large.

Faire chauffer de l'huile d'olive dans une poêle, ajouter les courgettes et les faire revenir à feu vif sans cesser de remuer jusqu'à ce qu'elles soient légèrement brunies. Saler et poivrer. Laisser refroidir. Jeter le jus.

2 rouleaux de pâte feuilletée, ronde, env. ø 32 cm

200 ml de crème entière

400 g de ricotta

4 œufs

1 jaune d'œuf

2 cs de parmesan, râpé

1 pincée de noix de muscade

Sel

Poivre

Foncer la plaque à gâteaux ronde avec une pâte feuilletée en la laissant dépasser.

Mélanger la ricotta, la crème, les œufs, le jaune d'œuf et le parmesan, ajouter les courgettes refroidies. Saler, poivrer et assaisonner la préparation avec la noix de muscade.

Répartir la préparation sur la pâte feuilletée foncée et recouvrir avec la deuxième pâte en scellant bien les bords.

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

Cuisiner pro pâte feuilletée 210 °C pendant 35 min





Conseils

La torta salata se coupe mieux une fois refroidie.

Accessoires

Plaque à gâteaux ronde avec TopClean ø 29 cm

Plaque à gâteaux

Informations complémentaires

Créée le

11.12.2019

