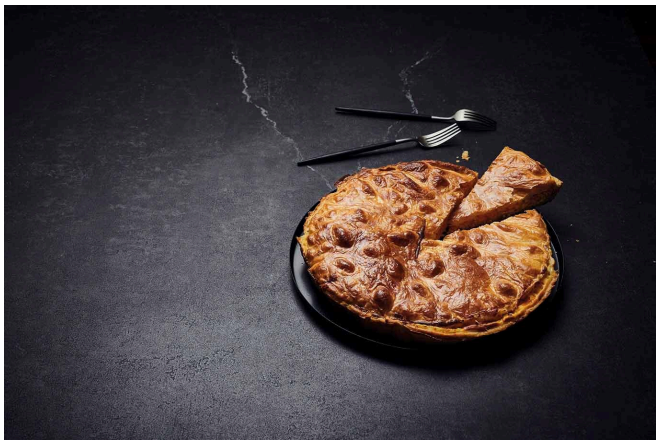
Pie aux carottes

Recette de V-ZUG SA



Tourte végétarienne de pâte feuilletée

Préparation	30 min
Temps de repos	10 min
Temps de cuisson	45 min
Portions	4
Appareil	CombairSteamer V2000 à partir de 2021

Garniture

600 g de carottes (oranges, jaunes, violettes, etc.)

300 g de séré à la crème

100 ml de demi-crème

4 œufs

1 cs de fécule de maïs

50 g de parmesan râpé

1 bouquet de persil, haché

3 cc de sel

1 pincée de noix de muscade

Un peu de poivre

1 orange, un peu de zeste râpé

Tourte

Beurre pour graisser le plat

2 ronds de pâte feuilletée

2 cs de noisettes moulues

Garniture

Eplucher les carottes et les tailler en long en fines lamelles (julienne).

Mélanger le reste des ingrédients dans un saladier pour les lier. Ajouter les carottes.

Tourte

Beurrer la plaque à gâteaux, la foncer avec la pâte. Piquer à la fourchette le fond de pâte à plusieurs reprises. Parsemer de noisettes.

Répartir la garniture sur le fond de pâte. Poser la deuxième pâte par-dessus sans serrer. Bien appuyer sur les bords et détacher le surplus de pâte. Piquer à plusieurs reprises la pâte du dessus à la fourchette.

Cuisson

Cuire la tourte aux carottes avec cuisiner pro classique à 210 °C sur une grille au niveau moyen pendant 45 minutes.

Laisser refroidir 10 minutes environ avant de servir.

Etape de cuisson

Cuisiner pro classique 210 °C pendant 45 min

Conseils

Remplacer les carottes par d'autres légumes-racines selon votre goût.

Accessoires

Grille

Plaque à gâteaux ronde, ø 29 cm

Informations complémentaires

Créée le	26.01.2022