Tarte aux légumes

Recette de V-Kitchen



Préparation	20 min
Temps de cuisson	35 min
Portions	8
Appareil	Combair V2000 à partir de 2021

Tarte aux légumes avec des légumes de saison et du Gruyère, cuite avec une pâte feuilletée croustillante et garnie à la perfection. Un classique polyvalent.

Pâte

1 pâte feuilletée abaissée ronde, Ø 32 cm

40 g de gruyère râpé

Remplissage

700 g de légumes de saison, finement haché

2 œufs

250 ml de crème

un peu de noix de muscade moulue

1 c.c de sel

un peu de poivre

Pâte

Placez la pâte feuilletée dans le moule préparé et piquez-la plusieurs fois avec une fourchette. Saupoudrez uniformément le Gruyère sur la base.

Garnir

Préchauffez l'espace de cuisson avec PizzaPlus à 200 °C. Répartissez les légumes sur le fromage. Placez les œufs et la crème dans un bol, mélangez bien et assaisonnez avec de la muscade, du sel et du poivre. Versez le mélange sur les légumes. Placez le moule à tarte sur la grille et insérez-le dans l'espace de cuisson préchauffé. Cuire pendant environ 35 minutes.

(Pré)chauffer l’enceinte de cuisson à 200 °C avec PizzaPlus

Enfourner le mets à cuire

PizzaPlus 200 °C pendant 35 min

Conseils

Les légumes peuvent être adaptés en fonction de la saison. Épinards frais, style méditerranéen avec poivrons, courgettes et tomates ou des lamelles de carottes – les possibilités sont infinies.

Accessoires

Moule à tarte (24 cm ø), chemisé de papier cuisson ou graissé et fariné

Informations complémentaires

Créée le	11.03.2026