Tarte Tatin al porro

Ricetta di V-ZUG SpA



Tarte Tatin con porro e timo

Preparazione	30 Min.
Tempo di riposo	5 Min.
Tempo di cottura	34 Min.
Porzioni	6
Elettrodomestico	CombairSteamer V2000 dal 2021

Caramello

40 g di zucchero

10 g di burro

2 CM di aceto balsamico di mela o aceto balsamico bianco

1 CT di sale

un po’ di pepe

Tarte Tatin

500 g di porro, solo la parte chiara

3 rametti di timo, spezzettati a mano

1 CT di sale

un po’ di pepe

½ CT di peperoncino tritato

1 pasta sfoglia rotonda spianata

Caramello

Preriscaldare la camera di cottura a 230 °C con PizzaPlus.

Cospargere una teglia rotonda di zucchero, posizionarla su una griglia sull’appoggio centrale e caramellare per 4 minuti.

Aggiungere il resto degli ingredienti al caramello caldo e mescolare con un cucchiaio.

Tarte Tatin

Lavare il porro, tagliarlo a rondelle spesse 2 cm e disporle sul caramello ben accostate tra loro. Versare sul porro il resto degli ingredienti fino al peperoncino tritato incluso. Coprire con la pasta sfoglia, ripiegare la pasta in eccesso verso l'interno e premere bene tra il porro e la teglia. Bucherellare la pasta in più punti con una forchetta.

Cuocere in forno

Preriscaldare la camera di cottura a 200 °C con calore sopra e sotto.

Collocare la Tarte Tatin su una griglia, cuocere per 30 minuti sull'appoggio centrale.

Lasciar riposare la Tarte Tatin 5 minuti prima di capovolgerla.

Fasi di cottura

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 230 °C con PizzaPlus

Preriscaldamento terminato. Inserire l'alimento.

PizzaPlus 230 °C per 4 Min.

Prelevare l'alimento. Preparare.

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 200 °C con Calore sopra/sotto

Inserire l'alimento. Proseguire la cottura.

Calore sopra/sotto 200 °C per 30 Min.

Accessori

Teglia rotonda ø20 cm

Griglia

Ulteriori informazioni

Creata il	26.01.2022