Tourte au saumon et aux légumes

Recette de V-ZUG SA



Préparation	45 min
Temps de cuisson	40 min
Portions	8
Appareil	Combair-Steam SE à partir de 2015

Préparation

2 carottes

2 courgettes

1 pâte feuilletée, ronde, env. ∅ 32 cm

350 g de pavés de saumon, fumé

Sel

Poivre

Laver les légumes, éplucher les carottes. A l'aide d'un épluche-légume, émincer les carottes et les courgettes en tranches dans le sens de la longueur.

Placer la pâte feuilletée dans le moule à gâteau en la laissant dépasser d'env. 1 cm et la piquer avec une fourchette. Déposer le saumon sur la pâte, répartir les carottes et les courgettes dessus. Saler et poivrer.

1 pâte feuilletée, ronde, env. ∅ 32 cm

A l'aide d'un vide-pomme, découper 6 trous dans la deuxième pâte feuilletée. Disposer celle-ci sur les légumes, puis sceller les bords des deux pâtes.

Enfourner la plaque à gâteaux sur une grille dans l'espace de cuisson, à froid. Cuire.

Cuisiner pro pâte feuilletée 200 °C pendant 40 min

Accessoires

Plaque à gâteaux ronde ø29 cm

Grille

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019