



# Tarte aux champignons

Recette de V-ZUG SA



|                  |                             |
|------------------|-----------------------------|
| Préparation      | 3 min                       |
| Temps de cuisson | 45 min                      |
| Portions         | 8                           |
| Appareil         | Combair SE à partir de 2015 |

## Préparation

---

500 g de champignons

2 carottes

120 g de roquefort

Couper les champignons en tranches. Eplucher les carottes et les râper à l'aide d'une râpe à rösti. Emitter le roquefort.

**(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 180 °C avec PizzaPlus**

1 œuf

100 ml de crème entière

1 bouquet Thym

Sel

Poivre, du moulin

Effeuille le thym. Pour l'appareil, battre l'œuf, incorporer la crème et le thym, saler et poivrer.

1 pâte à gâteau

Disposer la pâte avec le papier sulfurisé dans la plaque à gâteaux ronde et la piquer à l'aide d'une fourchette. Répartir les champignons, les carottes et le roquefort sur la pâte, puis verser l'appareil dessus.

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

**Introduire l'aliment à cuire**

**PizzaPlus 180 °C pendant 45 min**

## Accessoires

---

Plaque à gâteaux ronde avec TopClean ø29 cm

Grille

