



Tourte épicée au potiron

Recette de V-ZUG SA



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

Tourte végétarienne de pâte feuilletée

Garniture

- 600 g Chair de potiron
- 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

Couper la chair de potiron en fines lamelles (façon Julienne) ou bien la râper grossièrement à l'aide d'une râpe à rösti.





Pour former l'appareil, mélanger les ingrédients restants dans un saladier. Ajouter le potiron.

Tourte

Beurrer la plaque à gâteaux, la fonder 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 au potiron 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 au choix le potiron par d'autres légumes-racines.

Accessoires

Grille

Plaque à gâteaux ronde, ø 29 cm

Informations complémentaires

Créée le

05.09.2023

