



Тарт с луком-пореем

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 30 Mins
Время простоя 5 Mins
Время приготовления 34 Mins
Порции 6
прибор CombairSteamer V2000 с 2021 года

Тарт Татен с луком-пореем и тимьяном

Карамель

40 г сахара
10 г сливочного масла
2 ст. л. яблочного или белого
бальзамического уксуса
1 ч. л. соли
немного перца

Тарт

500 г лука-порея, только белая часть
3 веточки тимьяна, ошипать
1 ч. л. соли
немного перца
½ ч. л. хлопьев чили
1 слоеное тесто,
раскатанное в круглую
форму

Карамель

Предварительно разогреть камеру до 230 °C, установив программу PizzaPlus.
Насыпать сахар на круглый противень и карамелизировать на решетке 4 минуты на среднем уровне.
Добавить в горячую карамель остальные ингредиенты и перемешать ложкой.





Тарт

Вымыть лук-порей, нарезать кружочками толщиной 2 см, уложить их вплотную друг к другу поверх карамели. На лук-порей выложить оставшиеся ингредиенты, включая хлопья чили. Сверху уложить слоеное тесто, завернув излишки теста внутрь и плотно прижав между луком-пореем и противнем. Несколько раз проткнуть тесто вилкой.

Выпекание

Предварительно разогреть камеру в режиме верхнего/нижнего жара до 200 °C.

Выпекать тарт на решетке на среднем уровне в течение 30 минут.

Дать Тарту Татен остыть в течение 5 минут, после чего перевернуть противень и вынуть его.

Шаги приготовления

Разогреть рабочую камеру до 230 °C PizzaPlus

Предварительный разогрев завершен. Поместить блюдо в камеру.

PizzaPlus 230 °C в течение 4 Mins

Достать блюдо. Сервировать.

Разогреть рабочую камеру до 200 °C Top/bottom heat

Поместить блюдо в камеру. Продолжать запекать.

Top/bottom heat 200 °C в течение 30 Mins

Аксессуары

Круглый противень диаметром 20 см

Решетка

Дополнительная информация

Составлен

26.01.2022

