



Тарт з цибулею-порей

Рецепт від V-ZUG AT



| | |
|---------------|----------------------------------|
| готування | 30 хв |
| Пауза | 5 хв |
| Час готування | 34 хв |
| Порції | 6 |
| Прилад | CombairSteamer V2000 з 2021 року |

Тарт Татен з цибулею-порей і чебрецем

Карамель

40 г цукру

10 г масла

2 ст. л. яблучного чи білого бальзамічного оцту

1 ч. л. солі

трохи перцю

Тарт

500 г цибулі-порей, тільки світлі частини

3 пагони чебрецю, обірвані листочки

1 ч. л. солі

трохи перцю

½ ч. л. пластівців перцю чилі

1 корж листового тіста круглої форми

Карамель

Попередньо розігрійте камеру до температури 230 °C у режимі PizzaPlus
На кругле деко висипте цукор і карамелізуйте на решітці на середньому рівні впродовж 4 хвилин.

Додайте до гарячої карамелі решту інгредієнтів і перемішайте ложкою.





Тарт

Помийте цибулю-порей, наріжте кільцями завтовшки 2 см і викладіть щільним шаром на карамель. Поверх цибулі-порей викладіть решту інгредієнтів включно з пластівцями чилі. Зверху накрийте листовим тістом. Зайве тісто складіть всередину і щільно притисніть між цибулею-пореєм і деко. Зробіть на тісті декілька проколів виделкою.

Випікання

Попередньо розігрійте камеру до температури 200 °C у режимі верхнього/нижнього нагрівання.

Випікайте тарт на середньому рівні впродовж 30 хв.

Залиште тарт Татен на 5 хвилин настоятися.

Етапи приготування

Розігріти робочу камеру до 230 °C PizzaPlus

Попереднє розігрівання завершено. Помістіть страву в камеру.

PizzaPlus 230 °C протягом 4 хв

Дістаньте страву. Сервіруйте.

Розігріти робочу камеру до 200 °C Верхній/нижній жар

Помістіть страву в камеру. Продовжуйте запікати.

Верхній/нижній жар 200 °C протягом 30 хв

Акcesуари

Кругле деко \varnothing 20 см

Решітка

