

La Tarte Feuilletée aux Légumes d'Hiver

INGRÉDIENTS POUR UNE TARTE DE 35CM DE DIAMÈTRE:

La tarte:

- 200g de pâte feuilletée
- 1 jaune d'oeuf pour la dorure
- 3pcs de belles côtes de bettes
- 0,5cl de crème
- Sel et Poivre du Moulin

Les légumes:

- 1 radis noir
- 3pcs de racines de persil
- 1 quartier de potimarron (ou courge)
- 1 navet
- 1 betterave crue
- 100g de pousses d'épinards
- 1 petite botte de thym
- 5 1/2 gousses d'ail
- 50g de beurre
- Sel, sucre
- Bouillon de légumes
- Huile de noix

PRÉPARATION:

La Tarte:

Abaisser le feuilletage à une épaisseur de 3mm. Détailler un disque de 35cm de diamètre et réserver au frais.

Laver et éplucher les côtes de bettes. Tailler les côtes en petits dés et émincer finement les feuilles. Faire suer les dés de côtes de bette avec une noix de beurre. Couvrir et étuver quelques instants. Ajouter les feuilles émincées et la crème, puis assaisonner de sel et de poivre. Cuire à consistance (la masse doit être bien liée par la crème réduite). Débarrasser et laisser refroidir.

À l'aide d'une fourchette, piquer le fond de pâte bien froid. Répartir les côtes de bettes au centre en laissant une bordure de 2 cm de pâte sur le pourtour. Dorer la bordure ainsi obtenue avec un peu de jaune d'oeuf dilué avec une goutte d'eau.

Enfourner dans un four préchauffé à 220°C et compter 15 à 20 minutes de cuisson selon le four.

Les Légumes:

Éplucher le radis noir, le navet, la betterave, les racines de persil et le quartier de potimarron. Découper en tranches de 3mm d'épaisseur.

À l'aide d'un emporte-pièce de 3cm de diamètre, détailler en petites rondelles.

Faire suer au beurre chaque légume séparément avec une demi-gousse d'ail et une brindille de thym, saler et ajouter une pincée de sucre dans les radis noirs. Étuver doucement avec un peu de bouillon de légumes. Lorsque chaque légume est cuit, débarrasser.

LE MONTAGE DE LA TARTE

Garnir votre tarte en alternant harmonieusement les légumes. Arroser d'un filet d'huile de noix et repasser quelques minutes au four chaud.

Pendant ce temps, assaisonner les pousses d'épinard avec un filet d'huile de noix et en parsemer la tarte au sortir du four.

Voici donc une tarte feuilletée avec différents légumes de saison qui fera un magnifique plat unique, mais aussi une élégante petite entrée sous forme de tarte individuelle.

Après libre à vous de la personnaliser avec votre propre choix de légumes (Cardons, topinambours, carottes, endives, marrons, pomme-fruit, etc...)

Quant à l'accompagnement, vin rouge ou blanc, je vous laisse le choix!