



Les plats principaux

Tarte aux légumes oubliés

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 paquet de pâte feuilletée prête à l'emploi (rouleau)
3 oignons rouges (en anneaux)
1/2 céleri-rave (en dés)
200 grammes de salsifis
2 panais (en dés)
100 grammes de feta
5 brins thym
1 citron
beurre
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 200°C. Nettoyez bien les salsifis et coupez-les en morceaux de 2 cm. Mettez-les dans une casserole profonde et recouvrez-les d'eau. Ajoutez le jus d'un citron et portez à ébullition. Faites cuire 5 minutes pour qu'ils soient à point.

Mélangez le panais et le céleri-rave avec 3 cs d'huile d'olive, 3 branches de thym, du poivre et du sel. Mettez le panais et le céleri-rave sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Enfournes 25 minutes.

Faites fondre une noix de beurre dans une poêle à frire. Ajoutez les anneaux d'oignon et salez. Faites cuire en mélangeant jusqu'à ce que les oignons commencent à caraméliser.

Déroulez la pâte feuilletée et recouvrez-en une forme à quiche habillée de papier sulfurisé. Avec une fourchette faites des petits trous dans la pâte. Déposez une feuille de papier sulfurisé par-dessus, saupoudrez dessus du riz séché ou des grains de cuisson et enfournes 10 minutes.

Répartissez les oignons sur le fond de tarte précuit puis les légumes cuits au four et les salsifis. Émiettez dessus le fromage feta et aspergez avec un peu d'huile d'olive. Enfournes encore une fois 10 minutes. Avant de servir saupoudrez avec le reste du thym.

CONSEIL: S'il vous reste des légumes en trop, travaillez le lendemain dans une délicieuse purée crémeuse.

Ustensiles de cuisine

Four

Forme à quiche

