



Tarte au brie et aux légumes

avec pâte à tarte express et salade de poires et d'amandes

Spécial Végé

55 minutes



Brie
125 g | 250 g



Farine tout usage
1 ½ tasse | 3 tasses



Tartinade à l'ail
8 c. à soupe |
16 c. à soupe



Courgette
1 | 2



Poireau
1 | 2



Sel d'ail
1 c. à thé | 2 c. à thé



Poire
1 | 2



Mélange roquette
et épinards
56 g | 113 g



Vinaigre de vin
blanc
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Cassonade
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Amandes,
tranchées
28 g | 56 g



Œuf
2 | 4

Allergènes Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.
Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.

Quantités d'ingrédients 56 g | 113 g
2 personnes 4 personnes

1



Préparer la pâte à tarte express

- Avant de commencer, placer la grille dans le tiers inférieur du four, puis préchauffer le four à 205 °C (400 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Réserver **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **tartinade à l'ail** dans un petit bol pour cuire les **légumes** à l'étape 3.
- Dans un grand bol, fouetter la **farine**, **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sel d'ail**, **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **poivre** et **1 c. à thé** (2 c. à thé) de **sucre**. Ajouter le **reste** de la **tartinade à l'ail**. Avec les mains propres, bien mélanger jusqu'à ce que le mélange soit friable, mais se tienne lorsqu'on le presse.

2



Pré cuire la croûte de tarte

- Recouvrir un plat de cuisson en métal de 20 x 20 cm (8 x 8 po) de papier parchemin, en le laissant dépasser sur les côtés (un plat de cuisson de 23 x 33 cm [9 x 13 po] pour 4 portions, en laissant dépasser sur les deux côtés longs).
- Transférer la **pâte** dans le plat préparé. Foncer le plat de cuisson de pâte en tapotant et en remontant à environ 2,5 cm (1 po) sur les côtés.
- À l'aide d'une fourchette, piquer la **pâte** sur le fond et les côtés.
- Cuire dans le **tiers inférieur** du four de 16 à 22 min, jusqu'à ce que la **croûte** soit légèrement dorée. Laisser refroidir légèrement.

3



Préparer et cuire les légumes

- Entre-temps, couper la **courgette** en quatre sur la longueur, puis en quartiers de 0,5 cm (¼ po).
- Trancher finement les **poireaux**. À l'aide d'un tamis, rincer les **poireaux** pour éliminer toute trace de saleté.
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter la **tartinade à l'ail réservée**, puis tourner la poêle jusqu'à ce qu'elle fonde. Ajouter les **poireaux** et les **courgettes**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** soient légèrement croquants.
- Retirer du feu, puis saler et **poivrer** légèrement. Laisser refroidir légèrement dans une assiette.

4



Assembler et cuire la tarte

- Entre-temps, fouetter dans un autre grand bol les **œufs** et **½ c. à thé** (1 c. à thé) de **sel d'ail**, jusqu'à ce que le mélange soit homogène. **Poivrer**.
- Dans le grand bol contenant les **œufs**, ajouter les **légumes**, puis bien mélanger.
- Verser le **mélange de légumes** dans la **croûte** précuite.
- Couper le **brie** en tranches de 0,5 cm (¼ po), puis disposer sur le **mélange de légumes**.
- Cuire dans le **tiers inférieur** du four de 16 à 22 min, jusqu'à ce que le centre se fige et que les bords soient dorés.

5



Caraméliser les amandes

- Chauffer une poêle antiadhésive moyenne à feu moyen.
- Recouvrir une assiette de papier parchemin. Mesurer **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**eau**. Réserver.
- Ajouter les **amandes** à la poêle chaude. Griller de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **amandes** soient légèrement dorées. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Ajouter la **cajonade** et l'**eau réservée**. Cuire de 30 s à 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **cajonade** se dissolve. Retirer du feu.
- Transférer dans l'assiette préparée. (**REMARQUE** : Les amandes seront très chaudes.) **Saler**. Laisser refroidir.

6



Terminer et servir

- Entre-temps, évider, puis couper les **poires** en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Dans un autre grand bol, ajouter le **vinaigre**, le **reste du sel d'ail** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Poivrer**, puis mélanger.
- Ajouter les **poires** et le **mélange roquette et épinards**. Bien mélanger au moment de servir.
- Lorsque la **tarte** sera cuite, laisser refroidir pendant au moins 5 min.
- Trancher la **tarte au brie et aux légumes**, puis répartir dans les assiettes.
- Servir la **salade** en accompagnement.
- Parsemer la **salade d'amandes caramélisées**.

Si vous avez commandé 6 portions, triplez les quantités de la recette pour 2 portions. Il se peut que vous ayez besoin de cuire en plusieurs étapes ou d'utiliser des plats de cuisson plus grands. À noter : De plus grandes quantités peuvent correspondre à des temps de cuisson plus longs, il faut donc suivre les indications visuelles et de température.