



Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...



Tourte Flan de Légumes

Ingrédients pour la pâte sablée au TM31 :

- 250 g f de farine type55
- 50 g de parmesan râpé
- 125 g de saindoux ou beurre
- 2 jaunes d' œufs
- 75 g de lait
- 1 pincée de sel

Ingrédients pour la garniture :

- 1 kg de légumes pour ratatouille
- huile d' olives
- herbes de Provence
- 6 œufs
- 100 ml de crème liquide
- 100 ml de lait
- sel et poivre
- 100 g de gruyère râpé

Préparer la pâte sablée au tm31 : peser tous les ingrédients dans le bol du TM31, régler vitesse 4 pendant 20 s puis en "sens inverse" régler 20 s vitesse 2. Sortir la pâte du bol et placer au réfrigérateur. Pendant ce temps, dans un wok, faire revenir les légumes avec 3 cuillères à soupe d' huile d' olive. Saler et poivrer. Parsemer d' herbes de Provence. Laisser mijoter doucement jusqu' à évaporation complète du jus de cuisson rendu par les légumes. Laisser refroidir.



Préchauffer le four th°6/ 180°C. Foncer le moule à manquer avec la pâte, rabattre le haut vers l' intérieur. Étaler les légumes sur la pâte. Répartir le gruyère râpé. Battre les œufs, la crème et le lait au fouet, rectifier l' assaisonnement. Verser sur les légumes. Cuire pendant 30 min th° 6. Servir avec une viande ou avec une salade verte ...



<http://cachou66.canalblog.com/>