

Bon appétit !

© Tous droits réservés - Brin d'herbe



# Tarte fondante panais rutabaga et noix

## Ingrédients

---

1 beau panais

200 g. de rutabaga

1 oignon

6 noix en poudre

4 cerneaux de noix pour la déco

15 cl. de crème liquide

1 oeuf

50 g. de pilette rapée (ou comté)

Sel & poivre

### Pour la pâte

180 g. de farine de blé T65

85 g. de beurre salé

1 c. à s. de thym

1 oeuf

1 pincée de sel

## Recette

---

Pour faire cette tarte fondante (et faire manger des légumes à tout le monde), il vous faudra procéder en trois étapes simples : **La pâte** Dans un saladier, verser la farine et incorporer le beurre à température ambiante du bout des doigts pour obtenir une pâte sableuse. Ajouter le thym

et le sel puis l'eau et l'oeuf. Former une boule et réserver au frais 30 min. **L'appareil** Éplucher le panais et le rutabaga. Les couper en dés grossiers et les plonger dans une casserole d'eau bouillante. Laisser cuire à feu moyen pendant 20 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient fondants. Une fois la cuisson terminée, mouliner afin d'obtenir une purée lisse. Réserver. Émincer l'oignon et le faire revenir dans une poêle huilée pendant 5 minutes en remuant de temps en temps. Réserver. Dans un saladier, battre l'oeuf avec la crème liquide. Y ajouter la purée, les oignons et la poudre de noix. Saler et poivrer. **La phase finale** Préchauffer le four à 210° C., th 7. Graisser un moule à tarte. Abaisser la pâte et garnir votre moule. Verser l'appareil de panais et rutabaga sur la pâte et saupoudrer de pilette rapée (ou de comté si vous préférez). Parsemer de cerneaux de noix. Enfourner pour 35 min., th. 7. A déguster avec une salade de mâche ou les premières salades de printemps!