

Ruinart

R DE RUINART X TARTE EN ROSACE DE LÉGUMES DE SAISON AU CHÈVRE



INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

Préparation : 40 minutes

Repos : 30 minutes

Cuisson : 45 minutes

210 g de farine
100 g de beurre
5 g de sel
75 ml d'eau
3 courgettes jaunes
3 courgettes vertes
4 carottes
100 g de chèvre frais
50 g de ricotta
1 œuf
3 branches de thym
Sel et poivre
Huile d'olive

*Par Valérie
Radou*

Cheffe de
la Maison Ruinart



R



La pâte brisée

Mélanger la farine, le sel, le beurre coupé en petits morceaux, ajouter l'eau et amalgamer l'ensemble.

Laisser reposer la pâte au réfrigérateur pendant 30 minutes.

Les légumes

Laver les légumes, éplucher les carottes et prélever des lanières avec un rasoir à légumes. Mélanger le chèvre, la ricotta et

l'œuf, ajouter le thym, le sel et le poivre.

Le dressage

Abaisser la pâte brisée et foncer le moule à tarte. Piquer la pâte à l'aide d'une fourchette. Garnir avec le mélange chèvre et ricotta.

Disposer les lamelles de légumes en rosace. Lustrer d'huile d'olive avec un pinceau. Saler, poivrer. Enfourner pendant 45 minutes dans un four préchauffé à 160°. Déguster tiède ou froid.

TOUR DE MAIN Pour obtenir une disposition des légumes en rosace, rouler une tranche de courgettes, et la poser au centre de la tarte. Entourer de lanières de carottes et alterner ainsi les légumes jusqu'au bord du moule.



www.ruinart.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération