



Temps de préparation : 30 mn.
Temps de cuisson : glaçage : 20 mn.
Feuilletage : 18 mn.



Tarte friable tiède aux rillauds d'Anjou et petits légumes

Une recette de Christophe HAMELIN
Centre Hospitalier - Saumur

• 240 g de feuilletage • 400 g de rillauds • 320 g de carottes • 320 g de navets • 240 g de poireaux • 80 g de beurre • sel et poivre • 18 cl d'huile • 3 cl de vinaigre balsamique • quelques brins de ciboulette

Suggestion de vin
Saumur Champigny

- 1 Mettre à cuire le feuilletage entre deux plaques dans le four environ 10 mn à 220°C.
- 2 Tailler les feuilletages en rond.
- 3 Eplucher les légumes, tourner les légumes en bouquetière (carottes et navets) et le poireau en flûte.
- 4 Glacer les légumes 25 mn puis 5 mn de cuisson.
- 5 Emincer les rillauds en fines tranches, les faire raidir dans une poêle 15 mn puis 5 mn de cuisson et les disposer en rosace sur le rond de feuilletage cuit.
- 6 Passer les légumes dans la poêle des rillauds pour les colorer légèrement.
- 7 Disposer les petits légumes sur les rillauds et mettre des petits brins de ciboulette dessus.
- 8 Parsemer la vinaigrette sur la tarte et autour pour le décor.