

Tarte aux fanes de radis et au sirop d'érable



Ingrédients pour 4 personnes:

- 1 pâte brisée maison au thym : 250 g de farine, 100 g de beurre, 7 cl d'eau, sel, thym (*je n'ai pas utiliser toute la pâte car j'ai utilisé un moule carré de 18,5x18,5cm*)
- Garniture : 2 oeufs, 1 botte de fanes de radis, 1 oignon, 1 cuillère à soupe de sirop d'érable (ou miel), 10 cl de crème de soja (ou crème fraîche), 1/2 fromage de chèvre frais (ou ricotta), 1 cuillère à soupe de vinaigre de Xérès, huile d'olive, sel, poivre, curry, quelques pignons.

Dans le bol du Cook'in : versez la farine, le thym, 1 grosse pincée de sel, le beurre froid coupé en petits morceaux. Programmez 20 secondes vit1. Versez l'eau par la fenêtre et pétrissez environ 20 secondes. Ajoutez éventuellement un peu d'eau si la pâte ne forme pas une boule. Filmez et réservez au moins une heure au frais.

Lavez les fanes de radis et mettez-les à cuire à la vapeur. Pour moi dans le petit panier inox du Cook'in 8 mn après frémissement de l'eau à 120°C. Egouttez et hachez les grossièrement au couteau. Dans une poêle faites fondre l'oignon émincé dans un peu d'huile d'olive. Versez le sirop d'érable. Faites caraméliser 2 mn à feu doux, versez le vinaigre. Ajoutez les fanes de radis. Assaisonnez.

Ecrasez à la fourchette le fromage délayez avec la crème soja et les oeufs battus. Assaisonnez, mettez une cuillère à café de curry. Ajoutez le mélange de fanes de betteraves.

Foncez votre moule. Piquez la pâte et versez la préparation. Parsemez de pignons. Enfournez à 150° pendant 35/40 mn. Servez avec une salade et quelques billes de sirop d'érable et de ciboulette ciselée.

Le Flo des saveurs Septembre 2014