

AUTOUR DE MA TABLE

aimer la cuisine

c'est aussi la partager

Palets aux oignons et poireaux à la ricotta

Ingrédients :

- 260 g de poireaux
- 160 g d'oignons
- 60 g d'huile d'olive
- 50 g de farine T45
- 40 g d'emmental râpé
- 100 g de ricotta
- 10 g de ciboulette et persil frais
- 3 œufs (180 g)
- 5 g de levure chimique
- 1/2 cuillère à café de sel fin marin aux herbes bio



Préparation :

Préchauffer le four à 180°C.

Placer le moule sur la plaque alu perforée.

Dans le bol du robot, mettre l'oignon coupé en 4 et les poireaux coupés en rondelles.

Mixer 15 secondes – vitesse 6.

Ajouter l'huile d'olive et faire revenir 3 minutes – 110°C – vit 1 (sans verre doseur).

Ajouter la farine, le fromage râpé, la ricotta, les herbes fraîches ciselées, les œufs et la levure.

Mélanger 1 minute – vitesse 5.

Répartir dans le moule Palets.

Enfourner pour 25 minutes à 180°C. (selon four)

Conseils et/ou suggestion :

Idéal pour accompagner des grillades.

Retrouvez la recette sur le club et votre robot :

<https://www.guydemarle.com/recettes/palets-oignons-poireaux-et-ricotta-30670>

Bon appétit