

Tourte aux légumes



QUANTITÉ

3-4 personnes



PRÉPARATION

20 minutes



REPOS

Non



CUISSON

1h30

CE QU'IL VOUS FAUT

- 2 pâtes feuilletées
- 3 carottes
- 2 navets
- 3 panais
- du gros sel
- 100g de fromage
- 1 cuillère à soupe de miel
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- du thym
- 1 œuf



Préchauffez votre four à 220°C.

Recouvrez votre plaque de gros sel. Déposez les légumes entiers par-dessus.

Faites-les cuire au four pendant environ 45 minutes à 180°C.

A la sortie du four, épluchez-les et coupez-les grossièrement en cubes.

Dans un saladier, mettez les légumes, le fromage coupé en petits morceaux, le miel, l'huile d'olive et le thym et mélangez.

Déposez un premier cercle de pâte feuilletée sur une feuille de papier cuisson.

Posez un cercle de pâtissier au centre (d'environ 16cm) et montez les légumes à l'intérieur. Enlevez délicatement le cercle. Si vous n'en avez pas, montez les légumes au centre de la pâte en formant un cercle d'environ 16cm de diamètre.

Avec un pinceau, étalez de l'œuf battu sur les bords de la pâte (là où il n'y a pas de légumes).

Déposez par dessus le 2ème cercle de pâte. Appuyez sur les côtés tout autour pour que la tourte soit bien fermée.

Dorez avec le reste d'œuf battu l'ensemble de la tourte et chiquetez les bords.

Formez une petite cheminée sur le dessus (un petit trou d'un demi centimètre).

Faites cuire au four pendant 15 minutes à 220°C puis 30 minutes à 170°C.