



Tarte aux topinambours

Categoria: Plats uniques **Tempo di preparazione:** 40 minutes **Difficoltà:** molto facile


Ingredienti per 4 personnes

- 2 rouleaux de pâte feuilletée toute prête
- 350 g de topinambours
- 100 g de mozzarella
- 1 jaune d'oeuf
- feuilles de sauge
- sel et poivre au goût

Chef : Viviana Marrocoli

Une entrée parfaite pour un déjeuner de week-end entre amis – insolite, facile à préparer et impressionnante avec le doux goût de noisette des topinambours.

Préparation

Déroulez une feuille de pâte feuilletée sur du papier sulfurisé et placez-la dans un plat à tarte en céramique de 22 cm.

Épluchez les topinambours et coupez-les finement à la mandoline (ou avec un couteau bien aiguisé). Hachez finement la mozzarella et égouttez-la dans une passoire.

Prenez le plat à tarte tapissé de pâte feuilletée et disposez les tranches de topinambours en essayant d'en faire une couche uniforme sur toute la surface.

Disposez maintenant la mozzarella sur les topinambours et assaisonnez de sel et de poivre.

Réalisez un couvercle avec la deuxième feuille de pâte feuilletée, tassez et coupez les bords, piquez la pâte et badigeonnez légèrement avec le jaune d'oeuf fraîchement battu.

Cuire au four préchauffé à 190°/200° C jusqu'à ce qu'il soit doré et que la pâte feuilletée soit cuite.

Cela prendra environ 25/30 minutes. Une fois cuite, servir la tarte.

*Le **chef Viviana Marrocoli** vous dit bon appétit !*

