

TARTE JARDINIÈRE AU COMTE

Techniques mises en œuvre :

- *Taillage*
- *Cuisson à l'anglaise de légumes*

Denrées	Unités S.I	Quantités 1 tarte / 8 p.	Quantités pourp.	Équivalences
Pâte brisée à dérouler	pièce	1		
Brocoli	pièce	1		
Carotte	pièce	2		
Oignon	pièce	1		
Blanc de poireaux	pièce	2		
Comté	kg	0,100		100 g
Œuf	pièce	3		
Crème fraîche	L	0,200		20 cL = 200 mL
Lait	L	0,200		20 cL = 200 mL
Beurre	kg	0,010		10 g
Sel, poivre	PM			
Noix de muscade moulue	PM			

	ETAPES DE FABRICATION	Matériel
1	Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7).	
2	Éplucher, parer, laver soigneusement tous les légumes	Matériel de légumerie
3	Détailler le brocoli en petits bouquets. Tailler les carottes en fins bâtonnets. Tailler le poireau en fines rondelles. Émincer l'oignon.	Matériel de légumerie
5	Cuire à l'anglaise tous les légumes séparément : 3 min. le brocoli ; 5 min. les carottes ; 7 min. le poireau. Égoutter. Réserver ensemble.	Casseroles, passoires, saladier
6	Faire revenir l'oignon ciselé dans le beurre. Réserver.	Poêle, spatule
7	Parer la croûte du comté. Tailler en petits dés. Réserver.	Planche, couteau
8	Réaliser l'appareil : mélanger œufs + lait + crème. Ajouter noix de muscade moulue ; saler, poivrer.	Saladier, fouet
9	Dérouler la pâte sur son papier cuisson. Foncer la pâte dans le moule. Piquer le fond. Déposer sur le fond le comté, l'oignon, les légumes. Verser l'appareil.	Moule à tarte, fourchette
10	Enfourner et faire cuire pendant 30 minutes à 210°C.	

Vocabulaire technique

Cuire à l'anglaise :