

WANDS*

qlna Deleziosa Quotidienne de Dykitchen

TOURTE

TATU

DES SHLA[≈] 22

-GOVINES



LA NOUVE

Une Délicieuse Quotidienne
de Dykitchen



ÉPHÉMÉRIDE DES LÉGUMES DE SAISON À ASSOCIER DANS LA JOURNÉE !!

JANVIER

blettes-carottes-fenais

FÉVRIER

betteraves-épinards-navet

MARS

céleri branche-cresson-radis (noir ou rose)

AVRIL

potatoes de terre nouvelles-cerfeuil-asperges

MAI

courgettes-haricots verts-céleri branche

JUN

artichaut-petits pois-navets nouveaux en botte

JUILLET

potatoes de terre-tomates-fenouil

AOUT

aubergine-ail nouveau-poivrons

SEPTEMBRE

maïs-haricots verts-fanes de radis

OCTOBRE

poireau-potimarron-pignons de pin

NOVEMBRE

endives-carottes-thym frais

DÉCEMBRE

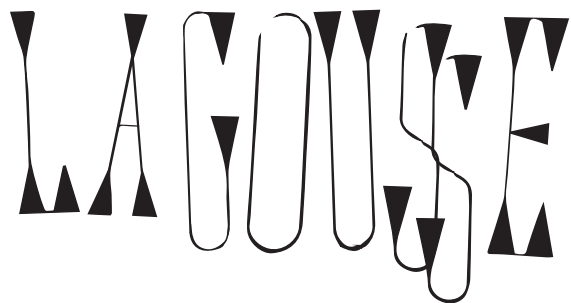
chou rouge-pomme de terre grenaille-noix



22



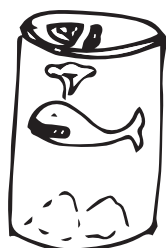
TARTE TATU DES SHLAGOUMES



Une Délicieuse Quotidienne
de Dykitchen



INGRÉDIENTS



- pour la pâte à tarte :

350g de farine

(blé ou associer 2/3 blé

avec 1/3 autre farine au choix)

1/3 environ de barquette de margarine

1/2 verre d'eau dans lequel on dilue une bonne

grosse pincée de sel



- pour la garniture

* les invariables :

2 oeufs

sel, poivre

1 brique de crème

(origine végétale ou animale)



* les variantes :

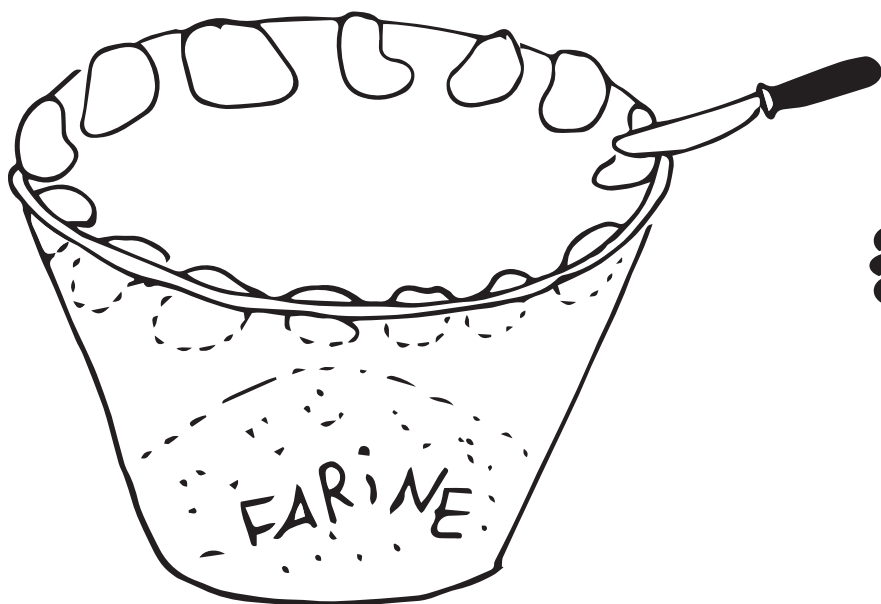
3 ingrédients au choix, ici --> 3 pommes de
terre, 1 brocoli, 4 carottes

TARTE TATU DES SHLAGOUMES



On commence par la pâte : mettre toute la farine d'un coup dans un grand saladier. Avec un couteau, racler la marga dans sa barquette pour prélever des petites quantités, les déposer une à une, au fur et à mesure, en faisant tout le tour du saladier, en raclant le plat du couteau sur la bordure. Faire le tour complet du saladier, pour obtenir un soleil.

Puis prélever les morceaux de marga et les déposer dans la farine.



≈ 22



Mélanger farine et marga du bout des doigts, comme si on voulait émietter. Le signal qu'on a terminé cette étape, c'est que la farine est passée de blanche à jaune, car le résultat qu'on veut obtenir c'est : des grumeaux jaunes.

TARTE TATU DES SHLAGOUMES

LA NOUVE

Alma Deleziosa Quotidienne
de Dykitchen



Comme la quantité de marga dépend de la taille du saladier, si les grumeaux sont très gros et très gras = pas assez de farine, on en rajoute un peu.

Si au contraire, la farine reste très pâle, on remet de la marga. À force de faire la recette on finit par savoir si pour son saladier c'est 1 soleil ou 1 / 2 soleil !

Puis on fait un petit puit au centre des grumeaux et on verse l'eau, on amalgame petit à petit les grumeaux avec l'eau, pour former une boule de pâte.

Puis on filme la pâte (ou on la met dans un sopalin) et hop, au frigo pour 30 min, elle doit se reposer

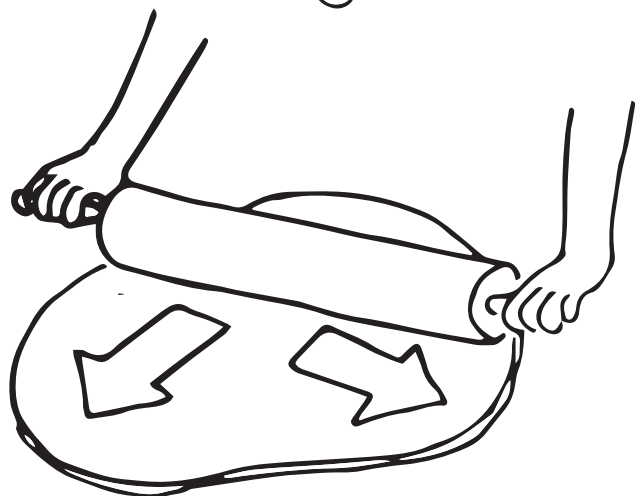
≈ 22



TARTE TATU DES SHLAGOUMES

LA NOUVE

qlna Deleziosa Quotidienne
de Dykitchen



Pendant ce temps on prépare la garniture : on fait cuire à l'eau, ou à la vapeur, les légumes choisis.

Puis on les débite en tranches ou en petits cubes, c'est comme on veut. On bat 1 oeuf en omelette avec la crème et sel poivre (on peut ajouter une touche de curcuma, ou de paprika, ou ce qu'on veut).



Puis on allume le four sur 180°.

On sort la pâte du fridge, on la coupe en 1/3 (pour le couvercle) et 2/3 (pour le fond de tarte).

On graisse le moule avec une lichette de marga, puis on farine. On abaisse les 2/3 de pâte et on dispose dans le plat à tarte, on pique avec la fourchette pour faire respirer la pâte lors de la cuisson.



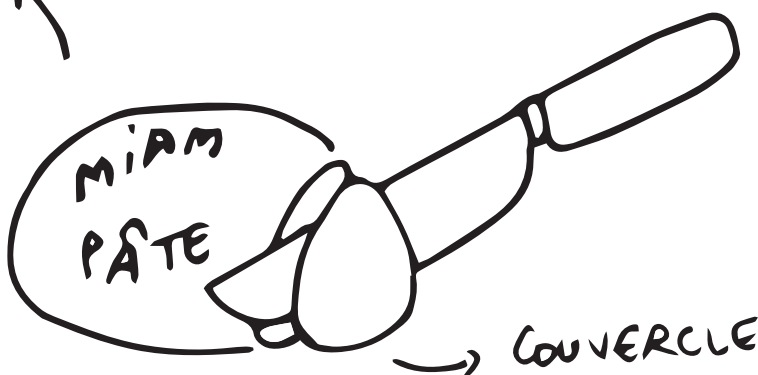
TARTE TATU DES SHLAGOUINES

LA NOUVE

*Une Délectable Quotidienne
de Dykitchen*



FOND



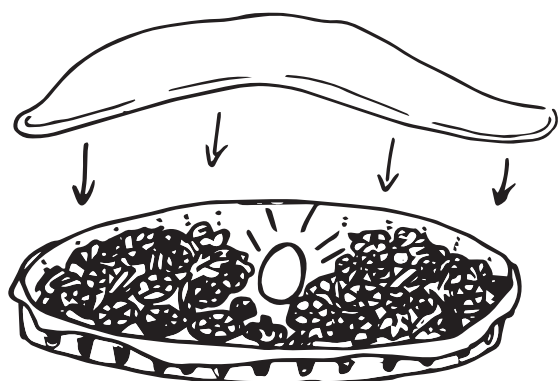
On dispose la garniture dans le fond, en prenant garde à laisser un petit espace de la taille d'un abricot au centre (ou ailleurs pour faire une fève).

On y dépose le 2ème oeuf sans le casser, ça fera une surprise au moment de découper les parts !

Puis on verse le mélange oeuf/crème.

Enfin, on abaisse le tiers de pâte restante pour atteindre le diamètre du moule. On dépose ce couvercle sur le tout, on fait une encoche au centre qu'on élargit pour faire une cheminée d'aération.

22



TARTE TATU DES SHLAGOUMES



Et on enfourne pour 40 min environ :
Ça dépend du four, de la quantité
de garniture, etc. On vérifie la cuisson
comdab en plantant la pointe d'un couteau
dedans, elle doit ressortir quasi sèche,
en tous cas pas pleine d'oeufcrème.

On peut aussi secouer le plat horizonta-
lement (avec vigueur, mais attention
hein) pour voir si la tarte se décolle du
fond, autre signe que c'est cuit.

≈ 22



TARTE TATU DES SHLAGOUINES

LA Gousse

Alma Deleziosa Quotidienne
de Dykitchen



Voulez-vous de l'ail? J'en ai de belles gousses.