



Recette

Tarte aux salsifis et à la ricotta

Ces racines surprendront vos papilles gustatives.

30 Min.

Temps de préparation



70 Min.

Temps total



Ingrédients pour 4 personnes

TARTE

800 g de salsifis / scorsonères

1 pâte feuilletée carrée abaissée

250 g de ricotta

1 cc de sel, poivre

Un peu de noix de muscade

30 g de noisettes, finement hachées

1/2 bouquet d'estragon, finement coupé

Voici comment faire

1 de 2

PRÉPARATION

Poser la pâte avec le papier sulfurisé sur une plaque et piquer densément avec une fourchette. Assaisonner la ricotta, mélanger avec les noisettes et répartir sur la pâte en laissant un bord d'env. 1 cm. Répartir les salsifis (épluchés, coupés en deux ou en quatre selon l'épaisseur, en morceaux) dessus et presser légèrement.

2 de 2

CUISSON

Faire cuire pendant 35 à 40 minutes au milieu du four préchauffé à 200° C. Sortir du four, laisser refroidir un peu et saupoudrer d'estragon.

CONSEIL

Bien nettoyer les salsifis avec une brosse sous l'eau courante avant de les éplucher. Porter des gants pour ce faire, car les salsifis se décolorent fortement.