

# TARTE AUX LAMELLES

## *Végétales*





Préparation : 30 min



Cuisson : 20 min



Pour : 6 personnes

## INGRÉDIENTS

- 150g de lamelles végétales façon kebab
- 1 pâte brisée
- 500g de carottes
- 150g de pommes de terre (Charlotte)
- 25g de fécule de maïs
- Ciboulette
- Huile d'olive

## PRÉPARATION

- Étalez la pâte brisée dans un moule à tarte et réservez au frais .
- Épluchez les pommes de terre, coupez les en rondelles, plongez les dans une casserole d'eau bouillante 5 min et laissez les refroidir dans une eau bien froide .
- Faites précuire le fond de tarte au four 15 min à 180°C
- Pendant ce temps, dans une poêle bien chaude, faites revenir les lamelles végétales façon kebab jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
- Épluchez les carottes, coupez les en rondelles et faites les cuire dans une casserole d'eau bouillante. Une fois cuites, réservez 100 gr de rondelles de carottes dans un saladier à part. Avec le reste des carottes, réalisez une purée en broyant les carottes et en y ajoutant la fécule de maïs.
- Sortez le fond de tarte du four, garnissez de purée de carottes puis disposez harmonieusement les rondelles de pommes de terre et de carottes puis les lamelles végétales.
- Faites cuire la tarte environ 15min au four à 150°C.
- Une fois la tarte cuite, ajoutez la ciboulette ciselée et arrosez d'huile d'olive.

## *Astuce du Maître Kebabiste®*

Servez votre tarte avec un bouquet de salade.

### CONTACTEZ-NOUS

Inélis - Tel : 02.33.77.10.80  
info@inelis.fr

*Par Passion*  
**Depuis 2000**

### RÉJOIGNEZ-NOUS



WWW.FRANCE-KEBAB-RESTAURATION.COM