TARTE VÉGÉTARIENNE AUX POMMES DE TERRE, ARTICHAUTS ET PESTO À LA GÉNOISE



Ingrédients Menù

200 g. Gransalsa di cuori di carciofo - C1107

30 g. Granpesto alla genovese in asettico - BY107

Ingrédients

400 g pâte brisée

100 g tofu

sel et poivre

basilic frais

30 g pain râpé à l'huile d'olive extra vierge sans saindoux

1 jaune d'œuf pour le dorage

Chef: Gianluca Galliera

Préparation

Blanchir les pommes de terre dans de l'eau bouillante pendant une minute, les égoutter, les écraser avec un presse-purée et les mettre dans une jatte. Assaisonner avec sel et poivre. Ajouter ensuite la Sauce de cœurs d'artichauts, le Pesto à la Génoise, le tofu haché au couteau, le basilic coupé en julienne, et épaissir avec le pain râpé. Mélanger jusqu'à obtenir un mélange homogène. Garnir un moule à tarte avec la pâte brisée et y verser le mélange à base de pommes de terre en le répartissant de façon homogène. Rabattre les bords de la tarte, badigeonner avec de l'eau et fermer la surface en intercalant des disques de pâte brisée, obtenus à l'aide d'un cercle, légèrement superposés l'un sur l'autre. Dorer au jaune d'œuf pour coller les disques et cuire au four à 170/180°C pendant 40 minutes.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)