



Tarte feuilletée aux radis et à la ricotta

RECETTES - REPAS - VÉGÉTARIEN / VÉGANE



NOMBRE DE PORTION : 6

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 20-25 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée du commerce
- 1 oeuf battu
- 1/4 tasse de pesto au basilic (séparée)
- 4-5 radis, coupés en fines tranches
- 1 filet d'huile d'olive
- 3/4 tasse de ricotta
- 1/4 tasse de cheddar fort, râpé
- 1 c. table de jus de citron
- Zeste d'un citron
- 1 petite poignée de roquette
- Sel et poivre

Préparation

1. Préchauffer le four à 425 F.
2. Étendre la pâte pour former un rectangle de 12 pouces par 8 pouces. Enfariner le comptoir au préalable pour éviter que la pâte ne colle à votre surface de travail.
3. Déposer la pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier parchemin.
4. Sur le pourtour de la pâte, replier 1 pouce de pâte vers l'intérieur.
5. Piquer l'intérieur de la pâte à l'aide d'une fourchette à plusieurs reprises pour éviter que la pâte ne lève à cet endroit.
6. Dans un petit bol, mélanger les tranches de radis avec 1 c. table de pesto et le filet d'huile. Saler

et poivrer au goût. Réserver.

7. Dans un autre bol, mélanger le reste du pesto, la ricotta, le cheddar, le jus de citron et le zeste.
8. Étendre au centre de la pâte jusqu'aux replis de la pâte.
9. Déposer les tranches de radis sur le mélange de fromage.
10. Badigeonner les replis de la pâte avec l'oeuf battu.
11. Enfourner de 20 à 25 minutes au centre du four ou jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.
12. Servir avec un peu de roquette.