

Four combiné vapeur, four vapeur
Temps de préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 40 minutes

Pithiviers végétal

Pour 6 personnes



Panier de courses

Pour le Pithiviers

500g de pâte feuilletée
1 botte de poireaux
80 g de parmesan
80 g de crème liquide
40 g de beurre salé
3 œufs (2 entiers + 1 jaune d'œuf)
1 pincée de muscade

Pour la crème verte

100g de petit pois
70g de crème liquide
Huile d'olive
Sel, poivre

Matériel

Plat allant au four
Plat de cuisson vapeur non perforé
Plat de cuisson vapeur perforé
6 Moules en forme de demi-sphères
Un cercle emporte pièce de 12cm de diamètre
Cul de poule

Déroulé de la recette

Laver et émincer les poireaux

Placer les poireaux émincés dans un bac de cuisson non perforé avec le beurre et glisser au four vapeur combiné en chaleur tournante combinée vapeur à 70% d'humidité et à 160°C pendant 20 minutes.

Laisser refroidir cette tombée de poireaux.

Dans un cul-de-poule, verser la fondue de poireaux une fois refroidie.

Y ajouter les œufs, la crème liquide, le parmesan et assaisonner de sel, de poivre et de muscade.

Bien mélanger puis verser dans 6 moules en forme de demi-sphères et placer au réfrigérateur.

Abaisser¹ la pâte feuilletée à 3 millimètres d'épaisseur.

Détailler la pâte en 12 cercles de 12 cm de diamètre à l'aide de l'emporte-pièce.

Déposer sur 6 cercles une demi-sphère de poireaux.

Pour chaque cercle, passer un pinceau humide sur le bord de la pâte puis recouvrir d'une deuxième abaisse de pâte en soudant les bords.

Dorer avec un pinceau et le jaune d'œuf chacun des cercles, réserver au frais.

Préparation de la crème verte

Placer les petits pois dans un plat de cuisson perforé.

Glisser au four vapeur (ou vapeur combiné à 100% d'humidité) à 100°C pendant 15 minutes.

Pendant ce temps, chauffer la crème à feu doux.

Mixer fortement les petits pois ainsi cuits avec la crème liquide chaude.

Goûter et rectifier l'assaisonnement si besoin, réserver au chaud.

Cuisson finale :

Préchauffer le four en sélectionnant le programme automatique « *tarte salée* » avec le niveau de brunissement à +1.

Enfourner les pithiviers et laisser cuire jusqu'à la fin du programme.

Au moment de servir, les dresser accompagné de crème verte et d'un filet d'huile d'olive.

Le petit lexique

1 Abaisser : Etaler une pâte au rouleau à faible épaisseur.