

# TARTE AUX TOPINAMBOURS

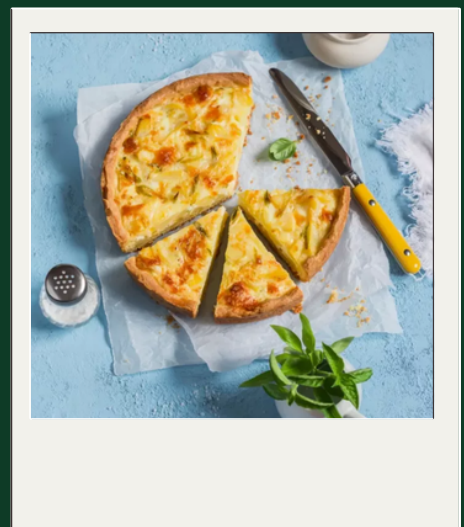
## Ingrédients

- 1 rouleau de pâte brisée
- 700 g de topinambours
- 50 g d'emmental râpé
- 2 c. à soupe de crème fraîche
- 2 c. à soupe de moutarde
- sel, poivre

## Astuce

Préparez une pâte maison en un tour de main. Pour cela, mélangez 125 g de farine, 1 œuf, 75 g de beurre et 3 g de sel. Pétrissez jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Abaissez la pâte sur votre plan de travail et foncez votre moule. Coupez les excédents de pâte. C'est prêt

Préparation : 10 min  
Cuisson : 25 min  
6 Personnes



## Préparations

Disposez la pâte brisée dans un moule à tarte. Piquez le fond avec une fourchette et faites cuire à blanc pendant 15 min (four préchauffé à 180°C). Sortez la pâte du four et réservez.

Épluchez les topinambours, coupez-les grossièrement. Versez d'eau une casserole. Couvrez d'eau et salez. Faites cuire pendant 15 min afin que les topinambours soient bien tendres.

Égouttez-les, disposez-les dans un saladier. Ajoutez la crème fraîche et réduisez en purée. Salez et poivrez.

Sur le fond de tarte, étalez la moutarde. Versez la purée de topinambours de façon uniforme. Saupoudrez d'emmental râpé.

Enfournez la tarte aux topinambours pendant 15 min (à 180°C). Lorsque la tarte est bien dorée, retirez-la du four et dégustez immédiatement.