



Ingrédients :

75 g de beurre en morceaux

½ cac de sel

150 g de farine

1 cac de sucre vanillé

50 g d'eau tiède

Un peu de ricotta

1 cac de thé matcha (facultatif)

1 radis noir, une courgette, une carotte coupés en lanières à la mandoline

Mettre tous les ingrédients dans le bol et réglez 30 s sur fonction épi

Mixez 10 s, fonction sens inverse vitesse 2 pour décoller la pâte

Placez un moment au congélateur avant d'étaler la pâte

Cuire les légumes au varoma, 6 mn pour les courgettes et les carottes et 10 mn pour les radis

Mettre la pate sur les tartelettes et façonnez un serpent en alternant les couleurs, mettre un peu de ricotta entre les lamelles, arrosez d'huile d'olive, salez et poivrez et cuire 25 mn au four préchauffé à 180 °

Servir chauds ou tièdes avec une salade

*La table de Mina*



[Imprimer la recette](#)