

TARTE FOLHADA DE CAMARÃO E ALHO FRANCÊS



INGREDIENTES

- 1 EMBALAGEM DE MASSA FOLHADA REDONDA
- 1 CEBOLA MÉDIA
- 4 DENTES DE ALHO
- 1 FOLHA DE LOURO
- 1 DL DE AZEITE + 25 GR DE MARGARINA (OU 2,5 DL DE AZEITE)
- 1 ALHO FRANCÊS
- 400 GR DE MIOLO DE CAMARÃO
- 4 OVOS
- 200 ML DE NATAS
- SAL E PIMENTA A GOSTO
- 1 MOLHO PEQUENO DE COENTROS
- UMAS GOTAS DE SUMO DE LIMÃO (OPCIONAL)

CONFEÇÃO

1. Forre uma tarteira (usei de 28 cm) com a placa de massa folhada, conservando o papel vegetal. Pique cuidadosamente a superfície da massa com um garfo, não furando de um lado ao outro. Coloque no frigorífico.
2. Arranje o alho francês e corte a parte branca em rodela finas. Reserve.
3. Passe o camarão por água fria e deixe escorrer.
4. Na taça da CC, com a lâmina picadora, coloque a cebola cortada, os dentes de alho e a gordura. Faça Pulse (ou velocidade 12) durante 15 segundos. Abra, baixe a cebola que se encontra nas paredes da taça e repita o processo.
5. Mude para o acessório misturador e rode a tampa pequena do vapor para MIN. Selecione Slow Cook P1 (Mijoté na IC).
6. Ligue o forno a 200°.
7. Junte na taça a folha de louro, o alho francês e sal a gosto. Selecione Slow Cook P3. Quando faltarem 5 minutos para terminar, junte o camarão e o sumo de limão.
8. Verta todo o preparado da taça para um escurridor ou para o cesto da CC e descarte o molho que se formou. Retire a folha de louro. Espalhe o preparado sobre a massa folhada.
9. Na taça da CC, sem lavar, coloque o acessório batedor, os ovos, as natas, pimenta a gosto e os coentros cortados finamente. Bata em velocidade 5 durante 30 segundos. Verta sobre o camarão.
10. Leve ao forno até estar bem dourada (cerca de 20 minutos).