

TARTE AUX LEGUMES

Produits



Mélange légumes à cuisiner été
750g Florette

Roquette
300g Florette

Tomates cerises
1Kg Florette

Ingrédients :

- 6 œufs
- 2 pâtes brisées
- 2 sachets de mélange légumes à cuisiner été Florette
- 1/2L de crème
- 1/2L de lait entier
- 500g de tomates cerises Florette
- 300g de roquette Florette
- 250g de pesto
- 150g de parmesan copeaux
- Sel, Poivre



Plat
principal



2 tartes



50
min

Les étapes de préparation :

1. Poêler 5 min le mélange de légumes à cuisiner été.
2. Foncer 2 moules à tarte, précuire la pâte à blanc.
3. Préparer l'appareil à crème prise salée avec les œufs, la crème, le lait, le pesto, le sel et le poivre.
4. Répartir le mélange de légumes au fond des fonds de tarte précuits. Ajouter quelques tomates cerises entières. Verser à hauteur l'appareil et saupoudrez généreusement de parmesan.
5. Cuire à 180°C pendant 35 à 40 min.
6. Servir aussitôt.



Astuce du chef !

Servir en accompagnement de la roquette et des tomates cerises coupées en 2, puis assaisonner d'une vinaigrette balsamique.

