

Tarte aux légumes



Proposée par Gilles Daveau dans Cuisiner Simple et Bon

Ingrédients :

- Pâte brisée minute
- 4 œufs
- 500g de fromage blanc
- 1 cuillère à café de curcuma
- 800g de légumes cuits à l'étouffée
- 100g de vieux fromage ou gruyère râpé ou tout autre fromage de votre choix
- Semoule ou chapelure
- Sel et poivre



Préparation :

- Préparer l'appareil : mélanger 4 œufs, le fromage blanc, saler, poivrer et ajouter le curcuma
- Ajouter les légumes cuits à l'étouffée dans l'appareil
- Etaler et précuire la pâte à tarte, saupoudrer de chapelure. Verser le mélange de légumes. Ajouter une reste de vieux fromage de votre frigo ou un peu de gruyère râpé.
- Enfourner 30 à 40 minutes à 180°

Astuce :

Varier les légumes, poireaux au printemps, courgette l'été, ou dés de courges à l'automne, ajouter quelques graines de courges pour décorer, ou des amandes concassées sur le dessus, changer les épices pour varier.

Tarte aux légumes



Proposée par Gilles Daveau dans Cuisiner Simple et Bon

Ingrédients :

- Pâte brisée minute
- 4 œufs
- 500g de fromage blanc
- 1 cuillère à café de curcuma
- 800g de légumes cuits à l'étouffée
- 100g de vieux fromage ou gruyère râpé ou tout autre fromage de votre choix
- Semoule ou chapelure
- Sel et poivre



Préparation :

- Préparer l'appareil : mélanger 4 œufs, le fromage blanc, saler, poivrer et ajouter le curcuma
- Ajouter les légumes cuits à l'étouffée dans l'appareil
- Etaler et précuire la pâte à tarte, saupoudrer de chapelure. Verser le mélange de légumes. Ajouter une reste de vieux fromage de votre frigo ou un peu de gruyère râpé.
- Enfourner 30 à 40 minutes à 180°

Astuce :

Varier les légumes, poireaux au printemps, courgette l'été, ou dés de courges à l'automne, ajouter quelques graines de courges pour décorer, ou des amandes concassées sur le dessus, changer les épices pour varier.