

# Tarte aux légumes

*Proposée par Gilles Daveau dans Cuisiner Simple et Bon*

## Ingédients :

- 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 pate 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*

## Ingédients :



- 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 pate 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.