

. Tarte aux légumes à l'italienne .



Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 c.à.s d'huile d'olives
- 1 pâte brisée
- 150 g de lardons fumés
- 20 cl de crème entière
- 3 gros oeufs
- 60 g de parmesan râpé
- 900 g de légumes cuisinés à l'italienne *
- Sel, poivre

- Dans une sauteuse légèrement huilée cuire les légumes et les lardons pendant 10 minutes
- Égoutter, et réserver. Dans un saladier mélanger les oeufs entiers battus en omelette et la crème
- Assaisonner à convenance puis ajouter le parmesan et les légumes et lardons chauds. Bien mélanger
- Chemiser un moule à tarte d'une feuille de papier sulfurisée, dérouler la pâte brisée et la foncer
- Verser la préparation de façon homogène sur la surface de la pâte brisée préalablement piquée à la fourchette
- Enfourner à 180°C th. 6 pendant 45 minutes

* Contient : courgettes grillées, pois croquants, brocolis, poivrons jaunes grillés, tomates cerises, oignons

Astuce : Vous n'avez pas de pâte brisée ? Faites un flan avec cette même préparation directement dans un moule chemisé de papier sulfurisé

