



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Tarte champêtre aux lardons .



Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 kg de poêlée champêtre *
- 1 pâte brisée
- 2 gros œufs
- 20 cl de crème entière liquide
- 200 g de lardons naturels
- Origan, sauge
- Sel, poivre

- Dans une sauteuse légèrement huilée cuire pendant 20-25 minutes la poêlée et les lardons à couvert
- Égoutter puis réserver. Dérouler la pâte feuilletée dans un moule à tarte chemisé de papier sulfurisé
- Dans un saladier battre les œufs en omelette et délayer avec la crème entière liquide
- Ajouter la poêlée à la préparation liquide, puis verser le tout dans la pâte piquée à la fourchette
- Enfourner à four chaud à 180°C th.6 pendant 45 minutes. Servir immédiatement

* Contient : champignons, brocolis, oignons, poivrons, haricots verts ...

Astuce : cette tarte est encore meilleure servie froide

