

. Tarte aux légumes cuisinés à la florentine .



Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 c.à.s d'huile
 - 1 pâte Brisée
 - 20 cl de crème liquide
 - 3 gros oeufs
 - 75 g de gruyère râpé
 - 900 g de poêlée de légumes à la florentine
-
- Dans une poêle légèrement huilée cuire la poêlée surgelée pendant 7 minutes
 - Dans un saladier battre les œufs en omelette, délayer avec la crème liquide
 - Ajouter le gruyère râpé, ajouter les légumes égouttés, bien mélanger
 - Dérouler et piquer à la fourchette la pâte Brisée dans un moule à tarte
 - Enfourner à 180°C th. 6 pendant 45 minutes. Servir chaud

Astuce : Il n'est pas nécessaire d'assaisonner, les poêlées étant déjà préparées

