

TARTE BETTERAVE-CAROTTES-PANAIS & TOMME

4 personnes



Pâte Brisée:

250gr de farine de farine semi complète
3 c.s. d'huile d'olive
1 c.s. de flocons d'avoine
1c.s. de graines de pavot
1 c.c. de sel
1 petit verre d'eau
1 oeuf

Garniture:

25cL de crème d'avoine
3 oeufs
1 betterave
1 carotte
1 panais
Tomme (de savoie!)

Préchauffer le four à 180° _ chaleur tournante.

Préparer la pâte brisée, étaler-là puis chemiser le fond d'un moule à tarte.

Dans un saladier, fouetter les oeufs avec la crème, du sel et du poivre. Répartir l'appareil sur le fond de tarte puis parsemer de tomme coupée en petit morceaux.

Eplucher et couper en très très fines rondelles les légumes (faites les cuire à la vapeur si la coupe est trop épaisse) puis disposer les en rosace sur la crème d'avoine.

Faites cuire pendant 30mn. à 180°. Servir bien chaud accompagné d'une salade.