



UNE TARTE AUX LEGUMES

500g de farine T.55 - 1/2 càc de sel fin - 250g beurre - 1 jaune d'oeuf - les quantités sont prévues pour 3 fonds de tarte de 28cm -

Dans le robot-mixeur, mettre la farine, le sel et le beurre. Mixer. Ajouter 15cl d'eau + 1 jaune d'oeuf. Mixer jusqu'à l'obtention d'une boule. Arrêter le robot. Filmer. Entreposer au réfrigérateur.

Au bout de 30 minutes minimum, sortir la pâte, étaler la quantité nécessaire. La poser dans le moule à tarte. Piquer le fond à l'aide d'une fourchette. Remettre au froid.

Appareil à quiche pour une tarte : 25cl de crème fraîche liquide - 2 oeufs - 1 jaune d'oeuf - sel et poivre - 1 pincée de noix de muscade râpée -

Fouetter tous les ingrédients dans un saladier. Ajouter les légumes.

Préchauffer le four à 200° (th.6.7).

Verser dans le fond de tarte froid le mélange aux légumes. Cuire pendant 35 minutes.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr