TARTE AUX PETITS POIS ET OIGNONS NOUVEAUX

INGRÉDIENTS

- Pâte brisée
- 400 g de petits pois écossés
- 30 cl de crème fraîche
- 4 jaunes d'œufs
- 3 blancs d'œufs
- ½ botte d'oignons nouveaux
- 1 c-à-s de beurre
- Muscade
- 1 pincée de curry

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN
TEMPS DE CUISSON : 45MN
TEMPS TOTAL : 1H5MN

PRÉPARATION

Peler et émincer les oignons nouveaux.

Dans une poêle, faire fondre un peu de beurre et faire suer les oignons à feu doux, puis ajouter le curry, la muscade râpée et le sel et laisser cuire à feu très doux.

Dans une casserole d'eau bouillante salée, jeter les petits pois et les faire cuire 5 mn, les égoutter puis les passer dans de l'eau glacée

Égoutter de nouveau et réserver.

Préchauffer le four à 180°C, th 6.

Beurrer un moule à tarte.
Étaler la pâte brisée. Foncer le moule à tarte beurré avec la pâte brisée.

Dans un bol, mélanger la crème et les jaunes d'œufs, y verser les oignons et mélanger.
Monter les blancs en neige ferme et incorporer au mélange, verser les petits pois, donner quelques tours de moulin à poivre, mélanger délicatement tous les ingrédients et verser dans le moule

Faire cuire au four 30 mn environ et servir dès la sortie du four.