TATIN CAROTTES POIREAUX JAMBON

INGRÉDIENTS

- 1pâte feuilletée
- 4 carottes
- 2 poireaux
- 100g de dés de jambon
- 1 briquette de crème de soja
- Huile d'olive
- Sel et poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS DE CUISSON : 35MN
TEMPS TOTAL : 50MN

PRÉPARATION

Eplucher et râper les carottes

Laver et couper en petites rondelles les poireaux.

Faire revenir les légumes 6min dans un peu d'huile d'olive.

Ajouter la crème de soja, le sel et le poivre.

Mélanger.

Beurrer le moule à tarte

Remplir le moule avec ces légumes

Parsemer les dés de jambon.

Placer la pâte feuilletée en rentrant bien la pâte sur les bords

Faire un petit trou au centre de la pâte (cheminée)

Enfourner environ 25min à 180°C.

Servir aussitôt.