



TOURTE AUX LEGUMES

INGRÉDIENTS

- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 125 g de lardons
- 200 de petits pois
- 200 g de pomme de terre
- 1 oignon jaune
- 1 aillet
- 2 œufs entiers + 1 jaune
- 20 cl de lait
- Sel et poivre
- Noix de muscade (2 pincée)

TEMPS DE PRÉPARATION : 1H
TEMPS DE CUISSON : 1H15MN
TEMPS TOTAL : 2H15MN

PRÉPARATION

Laver et éplucher les pommes de terres les couper en dés, ensuite écosser les petits pois

Mettre à cuire dans de l'eau froide (surveiller la cuisson)

Egoutter les pommes de terre et petits pois et garder le bouillon pour un autre usage (soupe)

Mettre un fond huile d'olive (ou autre selon goût) dans une poêle et faire dorer les lardons et oignons jaune coupés ainsi que l'aillet

Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7).

Fouetter les œufs, y ajouter le lait, saler, poivrer, puis incorporer les légumes + lardons

Piquer les deux pâtes puis étaler une des deux dans le moule en laissant les bords dépasser. Verser la garniture en l'étalant bien. Poser par-dessus le deuxième disque de pâte en rabattant et pressant bien les bords.

Battre son jaune d'œuf et badigeonner la pâte. Penser à faire des petits trous au couteaux pour laisser évacuer la vapeur ou insérer au milieu un petit tube de papier sulfurisé en cheminée.

Enfourner pour 40 minutes de cuisson.