TARTE AUX POIREAUX ET CAROTTES

INGRÉDIENTS

- ·500 g de carottes
- ·1 poireau
- ·Sel
- ·Poivre du moulin
- ·1 rouleau de pâte feuilleté surgelé
- ·1/4 cuillère à café de poivre de Cayenne
- ·200 g de crème fraîche
- ·3 œufs
- ·1 cuillère à soupe de pignons de pin

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS DE CUISSON : 25MN
TEMPS TOTAL : 40MN

PRÉPARATION

Laissez dégeler la pâte feuilletée. Épluchez les carottes et coupez-les en fines rondelles. Lavez le poireau et coupez-le en rondelles.

Faites blanchir les carottes pendant 3 minutes dans de l'eau salée, ajoutez le poireau et laisser bouillir pendant 1 minute. Égouttez.

Rincez le moule à l'eau froide et ne le séchez pas. Foncez le moule avec la pâte feuilletée. Et disposez les légumes dessus.

Mélangez la crème avec les œufs, salez et poivrez et versez sur les légumes.

Parsemez les pignons de pin et faites cuire au four chaud à 180 ° pendant environ 20 minutes.