

TARTE AUX LEGUMES

RECETTE DE DIANE, SERVICE CIVIQUE

TEMPS DE PRÉPARATION

1H

TEMPS DE CUISSON

45 minutes

PORTIONS

6 - 8

INGRÉDIENTS

confit d'oignon et figues
500g patate douce
2 poireaux
1/2 chou rouge
1 pâte feuilletée

graines de sésame
3 œufs
1 cas de farine
75g gruyère râpé
sel & poivre

INSTRUCTIONS

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Dans un wok, mettre de l'huile d'olive et les patates douces. Ajouter de l'eau et laisser cuire jusqu'à ce que les patates soient mi-fondantes. Ajouter du sel et du poivre.
3. Ajouter les poireaux émincés et 2 gousses d'ail coupées finement, laisser mijoter 20min.
4. Une fois le tout cuit, vider l'excédant d'eau dans une bouteille : vous avez ainsi du bouillon !
5. Réserver les patates douces et les poireaux dans un grand plat puis passer à la cuisson du chou rouge
5. Dans le même wok, rajouter de l'huile, le chou rouge émincé et de l'eau ou le même bouillon de légumes.
6. Faire cuire une demi-heure à feu moyen puis retirer l'excédant d'eau.
7. Dans un saladier, mélanger 3 œufs avec du lait, du fromage râpé et une cuillère de farine
8. Y ajouter tous les légumes cuits : patate douce, poireau et chou rouge, mélanger
9. Mettre la pâte feuilletée dans un plat à tarte
10. Étaler du confit d'oignon et de figue ainsi que de la moutarde dans le fond de tarte
11. Verser la préparation d'œuf et de légumes sur la pâte
12. Mettre au four et laisser cuire 45 min à chaleur tournante

