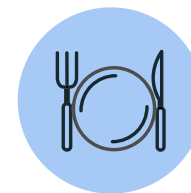
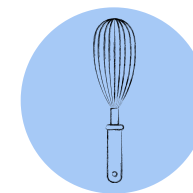


TARTE SALÉE

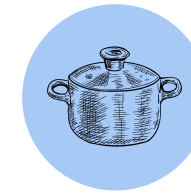
La recette



QUANTITÉ
4 personnes



PRÉPARATION
15 min



CUISSON
35 minutes

Les ingrédients

1 pâte brisée

125g de fromage frais type ricotta

2 c à soupe de moutarde à l'ancienne (ou moutarde basique)

2 c à soupe de fromage râpé : emmental, comté, parmesan ...

Légumes : environ 250g de champignons ou 1 courgette

Herbes aromatiques : ciboulette, persil ...

Préparez la courgette ou les champignons :

- Courgette : Lavez la courgette. Ôtez-en les extrémités et coupez-la en tranches fines.
- Champignons : retirez la partie terreuse au bout du pied du champignon et passez-les rapidement sous l'eau froide. N'hésitez pas à les passer deux fois sous l'eau pour éliminer toutes les impuretés. Séchez-les avec du papier absorbant ou un linge propre. Coupez les en lamelle.

Mettez les légumes dans une passoire avec une pincée de sel, mélangez et laissez légèrement égoutter le temps de préparer votre appareil.

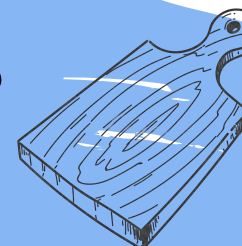
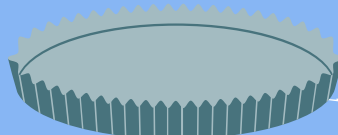
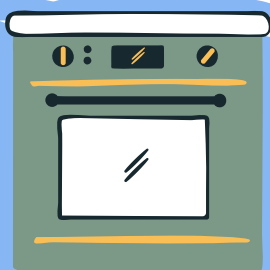
Mettez le fromage frais dans un saladier. Ajoutez la moutarde et mélangez.

Mettez la pâte à tarte dans le moule. Piquez-la légèrement à l'aide d'une fourchette et tartinez le fond avec le mélange ricotta/moutarde.

Disposez par dessus les légumes choisis puis saupoudrez avec le fromage.

Enfournez dans un four préchauffé à 180°C pour 35 à 40 minutes de cuisson en fonction des fours.

Les ustensiles



Pour cette recette, nous vous conseillons de laver les légumes avant le début de l'atelier afin de gagner du temps

