

Tarte céleri-cumin

- 1 pâte à tarte (ici 130 g de farine bise, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, sel, eau)
- 1 beau quart de céleri rave râpé
- 1 pomme granny râpée
- moutarde
- gouda au cumin
- 1 oeuf
- 20 cl de crème
- 1 cuillère à soupe de raisins secs
- sel, poivre



--> Disposer la pâte dans le moule, recouvrir le fond d'une couche de moutarde puis de lamelles de gouda au cumin. Mélanger le céleri, la pomme, la crème et l'oeuf battu, les raisins, saler et poivrer. Verser sur le fond de pâte et mettre à cuire 30mn à 180°C.

--> Mélanger les ingrédients humides et secs séparément. Incorporer rapidement le mélange humide au mélange sec puis ajouter les noix grossièrement concassées. Mettre dans des moules à muffins et cuire 20mn à 180°C.

Bon appétit !!

