



Tarte salée «Menu complet»

Moule Silform® TARTE



Préparation :

Préchauffer le four à 180°C. Placer le moule à tarte Silform sur la plaque alu perforée. Foncer le moule avec la pâte à foncer ou sablée. Cuire 10 minutes à blanc à 180°C.

Répartir sur le fond de pâte précuit dans l'ordre:

- du fromage râpé
- des poireaux lavés et émincés
- des tomates cerise coupé en 4
- des olives noires dénoyautées coupées en 4
- de l'échalote émincée finement
- des lardons fumés
- du fromage râpé

Battre les œufs et la crème à la cuillère magique, ajouter le sel au épices (ma recette sur le club).

Placer quelques dés de feta à l'huile. Continuer la cuisson 20 à 25 minutes selon four à 180°C. Démouler 5 à 10 minutes après refroidissement.

Elle se déguste chaude ou froide avec une salade verte ou une salade d'endives.

Ingrédients :

- 1 pâte brisée ou 1 pâte maison

Pour la garniture :

- 2 blancs de poireaux
- 1 échalote
- du fromage râpé
- des tomates cerise
- des olives noires dénoyautées
- 150 g de lardons fumés
- 3 œufs
- 100 à 150 g de crème liquide entière
- du sel aux épices (maison)
- des cubes de feta à l'huile