

Chez Fabie

Tarte petits pois – menthe



Ingrédients :

des petits pois frais (environ 400g)

3 ou 4 poignées de menthe fraîche ciselée

une pâte feuilletée

2 œufs

20 cl. de crème liquide

sel, poivre

100 g. d'emmental râpé

Préparation:

Préchauffez votre four à 200° (th. 6/7).

Ecossez les petits pois. Les faire cuire 20 min dans de l'eau bouillante salée. Egouttez-les.

Déroulez la pâte dans la tartière. Y répartir les petits pois, puis la menthe et le fromage.

Battez les œufs et la crème puis assaisonnez. Versez cette préparation sur la garniture et enfournez pour 30 min environ.