

## TARTE AU CHOU BLANC

FACILE	Coût faible
Préparation : 25 minutes	Cuisson 50 minutes
4 personnes	1 sauteuse, 1 moule à tarte, 1 saladier

### Ingrédients :

1 pâte brisée  
1 chou blanc  
1 carotte  
1 petit oignon  
1 pincée de curry en poudre (facultatif)  
3 oeufs  
15 cl de crème fraîche épaisse  
10 cl de lait  
70 gr de fromage râpé  
sel, poivre

### Préparation :

- 1 - Laver les légumes, râper la carotte, peler l'oignon et détacher les feuilles du chou
- 2 - Couper le chou et l'oignon en lanières et les faire cuire 10 minutes à l'étouffée (il faut que les légumes restent un peu croquants) et égoutter
- 3 - Garnir un moule à tarte avec la pâte brisée
- 4 - Dans un saladier, battre les oeufs avec la crème fraîche, le lait et le curry, saler, poivrer et ajouter le fromage
- 5 - Disposer les légumes égouttés sur la pâte puis verser la préparation oeufs-crème et enfourner dans un four préchauffé à 180° et faire cuire pendant une quarantaine de minutes.
- 6 - Servir chaud avec une salade ou froid