



Tarte fleurs carottes et courgettes

Retrouvez toutes nos recettes sur www.panier-naturel.com

Facile	Pour 6 personnes
Préparation : 30 minutes	Cuisson 45 minutes

Ingrédients :

1 pâte brisée
1 courgette
1 carotte
3 œufs
4 cuillères à soupe de crème fraîche
Lardons (facultatif)
1 pincée de sel
1 pincée de poivre

Préparation :

- 1 - Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
- 2 - Étaler la pâte dans un moule à tarte, la piquer avec une fourchette.
- 3 - Faire cuire les lardons dans une poêle.
- 4 - Laver les légumes détailler les carottes et les courgettes en tagliatelles avec un épluche légumes. Rouler les tagliatelles sur elle-même afin de former des fleurs.
- 5 - Déposer les fleurs sur le fond de tarte en alternant les couleurs.
- 6 - Battre les œufs avec la crème. Saler et poivrer.
- 7 - Verser l'appareil sur la tarte.
- 8 - Ajouter les lardons.
- 9 - Enfourner 40 minutes