

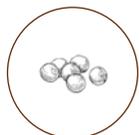


TARTE AUX LÉGUMES DU PRINTEMPS

avec Kiri® Tartine & Cuisine

Préparation : 25 min. | Cuisson : 35 min. | Coût par part : 

INGRÉDIENTS POUR 1 TARTE (8 PERSONNES)



200 g de petits pois écosés



100 g de haricots verts



3 œufs



10 cl de lait demi écrémé



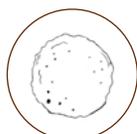
130 g de Kiri® Tartine & Cuisine



½ c. à c. de noix de muscade moulue



125 g de lardons de bacon cuits



1 pâte brisée



½ oignon rouge en rondelles

PROGRESSION DE LA RECETTE

- 1 Faire préchauffer le four à 180°C.
- 2 Nettoyer et faire blanchir les légumes 5 minutes dans un grand volume d'eau salée. Egoutter et réserver.
- 3 Battre les œufs et incorporer le mélange de lait et Kiri® Tartine & Cuisine. Ajouter la muscade.
- 4 Disposer les lardons et les légumes sur la pâte puis verser délicatement l'appareil à base de Kiri® Tartine & Cuisine.
- 5 Terminer en disposant les rondelles d'oignon sur le dessus.
- 6 Enfourner pour 35 minutes à 180 °C. Servir tiède.

Kiri® Tartine & Cuisine apporte de la tenue et une véritable onctuosité à vos appareils à tartes et quiches.

