

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

TARTE IMPROVISEE AUX RESTES

Pour un cercle □ 16cms

150g pâte brisée - 1 oeuf - 10-12cl crème fraîche liquide - 1 càs concentré de tomates - sel - poivre - 1 pointe de muscade moulue - 1 poivron-corne rouge épépiné, émincé - 2 oignons frais émincés - 1 belle poignée de persil frais haché - 1/2 chèvre frais -

Etaler sur le plan de travail fariné la pâte brisée. Poser le cercle sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Placer la pâte à l'intérieur du cercle. Découper à l'aide d'un couteau le surplus. Piquer le fond à l'aide d'une fourchette. Entreposer 1/2heure au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 180°C (th.6).

Battre avec une fourchette dans un saladier l'oeuf, la crème, le concentré de tomates, le sel, le poivre, la noix de muscade moulue. Ajouter le poivron, les oignons et le persil. Battre. Ajouter le chèvre en l'écrasant. Verser dans le fond de tarte.

Enfourner et cuire 35 minutes.

Déguster chaud ou à température ambiante.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr