

TARTE AUX LÉGUMES ET SES EPICES ORIENTALES

INGREDIENTS

POUR 1 tarte feuilletée

- 1 pâte feuilletée bio
- 3 courgettes
- 3 carottes
- 1 oignons
- 20cl de crème fraîche
- 40 g de gruyère râpé
- Raz el hanout
- 2 oeufs



PREPARATION DE LA RECETTE

Faire revenir les légumes avec un peu d'huile d'olive dans un poêle, ajouter les épices et laisser cuire jusqu'à obtenir des légumes cuits, en remuant souvent.

Préparer l'appareil à tarte dans un saladier, en mélangeant la crème les œufs et un peu de cannelle. Verser la préparation sur la pâte feuilletée et les légumes.

Enfourner la tarte à 180°C pendant 30 minutes.

LES PARTICIPANTS

Cécile
Julie
Philippe
Antoine
Khokha
Warda

LES INVITES:
Lakshmi
Caro
Carine