

Tarte au persil

Pour la pâte Brisée:

250 g de farine
150 g de beurre mou en petits dés
2 g de sel
6 cs d'eau

Pour la garniture :

1 grosse botte de persil
2 œufs
20cl de crème fraîche liquide entière
De l'emmental râpé (2 grosses poignées)
Sel poivre

Préparer la pâte :

Verser la farine le sel et rajouter le beurre, mélanger puis incorporer l'eau jusqu'à ce que la pâte se forme et soit souple.

Etaler au rouleau et foncer un moule à tarte beurré et fariné ou tapissé de papier cuisson.

Réserver au frais

Préchauffez le four à 210°C.

Préparer la garniture :

Au mixer, hachez le persil puis ajouter tous les ingrédients et mixer.

Verser sur la pâte et enfournez 35 à 40 min à four chaud et servir chaud

Peut se servir en entrée avec une salade ou en plat principal avec un poisson ou encore en apéro coupée en petites portions....

Recette proposée par



Retrouvez la recette du mois sur notre site www.laferraz.com