

Carte aux petits légumes de printemps

Ingrédients :

Pour la pâte brisée maison

250 g de farine
125 g de beurre mou en petits dés
Une pincée de sel
Un peu d'eau
Des graines de sésame/de pavot
ou des noisettes concassées au pilon



Pour la garniture :

Deux yaourts type Grec (un peu épais)
De la ciboulette
De l'ail pressé
Des légumes de printemps selon le bac à légumes du frigo et les goûts de la famille
Quelques radis
Sel poivre

C'est parti :

1/ Préparer d'abord la pâte en mélangeant tous les ingrédients et en ajoutant de l'eau si besoin pour former une boule. La conserver un moment au froid pour pouvoir l'étaler plus facilement (ou sauter cette étape si vous êtes pressé)

2/ Préchauffer le four à 180°C.

3/ Couper en tagliatelles avec l'économe les légumes choisis sauf les radis (carotte, courgette, brocolis, pois gourmands, petits pois, haricots, poireaux etc...) et les faire blanchir pour qu'ils restent un peu craquants.

4/ Etaler la pâte et fonder un moule à tarte recouvert de papier cuisson. Cuire une trentaine de minutes puis laissez refroidir.

5/ Mélanger les yaourts dans un saladier et ajouter de la ciboulette, de l'ail pressé, du sel et du poivre.

6/ Recouvrir la pâte cuite et refroidie de la préparation aux yaourts puis des légumes égouttés et enfin placer au dessus les radis coupés en fines rondelles.

Ici à la Ferraz, place à la spécialité locale et sa célèbre **Tomme Daubée** cousine de la « Cerveille de canut » qui remplacera à merveille le fromage aux herbes de la recette....

Recette proposée par

