

TARTE AU PERSIL

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

INGRÉDIENTS

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

PRÉPARATION

Préparer la pâte :

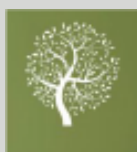
Verser la farine le sel et rajouter le beurre,
mélanger puis incorporer l'eau jusqu'à ce que
la pâte se forme et soit souple. Etaler au
rouleau et foncer un moule à tarte beurré et
fariné ou tapissé de papier cuisson. Réserver
au frais Préchauffez le four à 210°C.

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

Recette proposée par



*Chambre et table d'hôtes La Ferraz
www.laferraz.com*

