

TARTE AUX PETITS LÉGUMES DE PRINTEMPS

INGRÉDIENTS

Pour la pâte brisée:

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

Quelques radis

Sel poivre

PRÉPARATION

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).

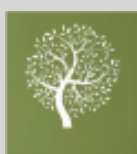
Préchauffer le four à 180°C.

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.

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

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

Recette proposée par



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

