

Tarte au CHOU POINTU, carottes et lardons

Préparation : 20 mn

Cuisson : 1 h 00 m

Ingrédients :

1 pâte feuilletée

1 oignon

½ chou pointu (350 à 400g)

2 carottes

3 gros œufs

35cl de lait

100g de lardons

Sel, poivre



Préparation

Emincer l'oignon, couper le chou en petits morceaux et râper les carottes. Dans une poêle, cuire quelques minutes les légumes pour qu'ils gardent leur croquant et ajoutez les lardons.

Dans un bol, battre les œufs en omelette en ajoutant le lait et les épices.

Dans un plat à tarte, étaler la pâte, déposer les légumes, et couvrir avec la préparation des œufs.

Enfourner 40 minutes à 180°.

Servir tiède ou froid.