

Tarte au pâtisson

Ingrédients

- 1 rouleau de pâte brisée
- 500 g de petits pâtissons épluchés et coupés en gros dés
- 400 ml de crème fraîche
- 300 ml d'eau
- 300 ml de lait
- 150 g fromage de chèvre frais
- 3 œufs
- 2 c. à soupe de parmesan râpé
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre au moulin

Préparation

Préchauffer le four à 150°C.

Laver et couper grossièrement les pâtissons. Les cuire 20 minutes dans 300 ml d'eau et 300 ml de lait, égoutter et à l'aide d'une cuillère, ne conserver que la chaire du pâtisson.

Mixer le pâtisson avec, la crème, les œufs, et le sel.

Etaler le fond de tarte, recouvrir de fromage de chèvre frais et de parmesan, et verser la purée de pâtissons. Enfourner 30 minutes. Servir chaud !

Pour 6 personnes



Source : 750g.fr