



TARTE AUX LÉGUMES DU PRINTEMPS

Avec KIRI® TARTINE & CUISINE



Coût/portion: € 1.00



Préparation: 25 minutes



Cuisson: 35 minutes

INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

200 g de petits pois écossés
100 g de haricots verts
3 œufs
10 cl de lait demi écrémé
130 g de Kiri® Tartine & Cuisine
1/2 cuillère à café de noix de muscade moulue
125 g de lardons de bacon cuits
1 pâte brisée
1/2 oignon rouge en rondelles

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Faire préchauffer le four à 180°C.
2. Nettoyer et faire blanchir les légumes 5 minutes dans un grand volume d'eau salée. Egoutter et réserver.
3. Battre les œufs et incorporer le mélange de lait et Kiri® Tartine & Cuisine. Ajouter la muscade.
4. Disposer les lardons et les légumes sur la pâte puis verser délicatement l'appareil à base de Kiri® Tartine & Cuisine.
5. Terminer en disposant les rondelles d'oignon sur le dessus.
6. Enfourner pour 35 minutes à 180°. Servir tiède.



KIRI® TARTINE &
CUISINE

belinspirations.fr

LES bel
INSPIRATIONS