

# Tarte Fleur de Chèvre



Pour  
4 personnes



Préparation  
25 minutes



Cuisson  
35 minutes

## Ingédients

<b>Cubes de Chèvre non affiné</b>	
<b>IQF Soignon</b> .....	200 g
<b>Pâte brisée</b> .....	1
<b>Œufs</b> .....	2
<b>Crème liquide</b> .....	10 cl
<b>Courgettes vertes</b> .....	200 g
<b>Carottes jaunes</b> .....	100 g
<b>Carottes</b> .....	200 g
<b>Sel, poivre du moulin</b>	

## Les étapes de la recette

- Préchauffer le four à 180 °C.
- Rincer et sécher les légumes.
- Avec un épluche-légumes ou une mandoline, tailler les légumes en longs et fins rubans dans la longueur.
- Foncer le moule à tarte.
- Rouler les lamelles pour former des fleurs et les ranger sur la pâte.
- Mélanger les Cubes de Chèvre non affiné IQF Soignon avec les œufs battus et la crème.
- Saler, poivrer et verser sur les fleurs de légumes.
- Enfournier pour 35 minutes.

Pour réaliser  
cette recette



IQF Cube de chèvre non affiné

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

[www.eurialfoodservice-industry.fr](http://www.eurialfoodservice-industry.fr)