

# Tarte aux Légumes Verts



Pour  
6 personnes



Préparation  
60 minutes



Cuisson  
45 minutes

## Ingédients

<b>Crème Fraîche Épaisse 30% MG Grand Fermage</b> .....	150 g
<b>Petits pois</b> .....	100 g
<b>Fèves</b> .....	100 g
<b>Courgette verte</b> .....	1
<b>Pâte brisée</b> .....	1
<b>Œufs</b> .....	3
<b>Crème liquide</b> .....	20 cl
<b>Coriandre</b> .....	1 cuillère à soupe
<b>Sel et poivre du moulin</b>	

## Les étapes de la recette

- Préchauffer le four thermostat 7.
- Cuire les petits pois, les fèves et les courgettes.
- Égoutter et réserver.
- Chemiser un moule avec la pâte brisée.
- Dans un saladier, mélanger les œufs, la Crème Fraîche Épaisse 30% MG Grand Fermage et la coriandre.
- Saler et poivrer, puis ajouter les légumes.
- Verser la préparation sur la pâte.
- Enfourner pendant 20 à 25 minutes.
- Servir tiède.

Pour réaliser  
cette recette



Crème fraîche épaisse 30% MG

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

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