

Tarte Fine de Légumes à la Crème



Pour
6 personnes



Préparation
30 minutes



Cuisson
10 minutes

Ingédients

Crème Fraîche «Spéciale Cuisson» 15% MG Grand Fermage	150 g
Pâte brisée	6 disques de 10 cm de diamètre
Courgettes	2
Carottes	3
Sel, poivre	

Les étapes de la recette

- Couper les carottes et les courgettes en rondelles et les cuire.
- Rafraîchir et égoutter.
- Les disposer en rosaces sur les disques de pâte brisée.
- Ajouter la Crème Fraîche « Spéciale Cuisson » 15% MG Grand Fermage au milieu de chaque tarte fine.
- Saler, poivrer et enfourner pendant 8 à 10 minutes.
- Servir bien chaud.

Pour réaliser
cette recette



Crème fraîche épaisse 15% MG

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr