

Tourte Légumes Camembert



Pour
6 personnes



Préparation
20 minutes



Cuisson
30 minutes

Ingédients

Tranches de Camembert IQF Grand Fermage	150 g
Pâte brisée	1
Brocolis	200 g
Carottes	100 g
Œufs	3
Eau	5 cl
Lait	20 cl
Crème fraîche épaisse légère 15% MG Grand Fermage	2 cuillères à soupe
Graines de cumin	1/2 cuillère à café
Sel, poivre	

Les étapes de la recette

- Préchauffer le four à 200°C.
- Chemiser le moule de la pâte brisée et réserver.
- Éplucher et laver les carottes et les brocolis.
- Couper les carottes en fines rondelles et les brocolis en petits bouquets.
- Les cuire dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 8 à 10 minutes puis égoutter.
- Dans un saladier, mélanger les œufs, le lait et la Crème fraîche épaisse légère 15% MG Grand Fermage. Ajouter les graines de cumin, saler et poivrer.
- Disposer les carottes, brocolis et les Tranches de Camembert IQF Grand Fermage (entières ou cassées) dans le moule chemisé de la pâte.
- Verser la préparation et enfourner pendant environ 20 minutes.
- Servir tiède.

Pour réaliser cette recette



IQF Tranche de Camembert



Crème fraîche épaisse 15% MG

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr