



TARTE POULET, LÉGUMES ET KIRI®

Avec Kiri® tartine & cuisine 500g



Préparation: 25 minutes



Cuisson: 45 minutes

INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

- 1 courgette coupée en dés
- 1 poivron jaune coupé en lanières
- 400 g de Kiri® Tartine & Cuisine
- 3 œufs
- 30 cl lait
- 1 pâte brisée
- 80 g émincés de poulet cuits
- 12 tomates cerises coupées en 2

Assaisonnement

- 15 ml jus de citron
- Huile d'olive
- Noix de muscade
- poivre

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Préchauffer le four à 160°C th 5-6.
2. Faire revenir les courgettes et le poivron dans une poêle à feu vif pendant 5 minutes. Réserver.
3. Préparer votre appareil en mélangeant Kiri® Tartine & Cuisine avec les œufs, le lait et l'assaisonnement.
4. Répartir tous les légumes et les émincés de poulet sur le fond de tarte et verser l'appareil réalisé avec Kiri® Tartine & Cuisine.
5. Enfournier pendant 45 minutes. Laisser refroidir avant de couper des parts.

