



Tarte aux légumes et kiri®

Avec
[Kiri® tartine & cuisine 500g](#)

Coût/portion
€ 1.00

Préparation
25 minutes

Cuisson
35 minutes

Pour 8 portions

ingrédients

200 g de petits pois écossés

100 g de haricots verts

3 œufs

10 cl de lait demi écrémé

130 g de Kiri® Tartine & Cuisine

1/2 cuillère à café de noix de muscade moulue

125 g de lardons de bacon cuits

1 pâte brisée

1/2 oignon rouge en rondelles

Progression de la recette

Faire préchauffer le four à 180°C.

Nettoyer et faire blanchir les légumes 5 minutes dans un grand volume d'eau salée. Egoutter et réserver.

Battre les œufs et incorporer le mélange de lait et Kiri® Tartine & Cuisine. Ajouter la muscade.

Disposer les lardons et les légumes sur la pâte puis verser délicatement l'appareil à base de Kiri® Tartine & Cuisine.

Terminer en disposant les rondelles d'oignon sur le dessus.

Enfourner pour 35 minutes à 180°. Servir tiède.



[Kiri® tartine & cuisine 500g](#)

[Read more](#)

bel-inspirations.fr