

Tarte Carottes, Potiron et Chèvre

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PÂTE BRISEE	1x
- CAROTTE(S)	2
- POTIRON(S)	200g
- OEUF(S)	3
- YAOURT	125g
- LAIT	125g
- CROTTIN(S) DE CHEVRE	2
- FROMAGE(S) DE CHEVRE	1/2 bûche
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Pelez et coupez les carottes en petits dés.
- Faites de même avec le potiron.
- Placez le tout dans un plat creux avec un peu d'eau et du sel. Filmez et faites cuire 5 minutes au micro-onde.
- Coupez les fromages de chèvre en rondelle.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs avec le lait et le yaourt. Salez et poivrez.
- Etalez la pâte dans le moule CRISP. Piquez-la avec une fourchette puis répartissez les légumes puis les rondelles de fromage.
- Versez le mélange aux œufs sur la farce.
- Enfournes au micro-onde sur position CRISP pour 16 minutes.
- Sortez du four, laissez reposer 2 minutes avant de servir.