

LA TARTE AUX FLEURS



INGREDIENTS :

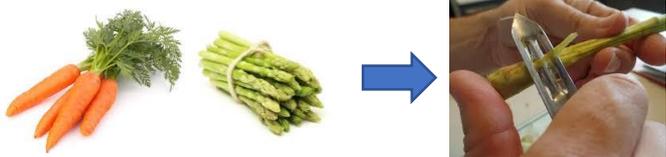
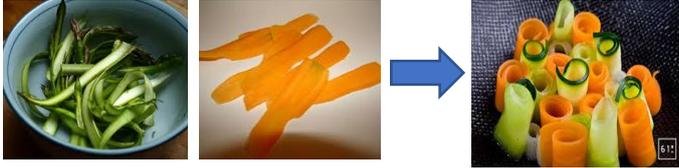
1 pâte sablée	2 oeufs	4 carottes	6 asperges vertes
20 cl de crème liquide	100g de fromage rapé	4 tranches de jambon	1 pincée Quelques cuillères

USTENTILES :

Un saladier	Un fouet	Un moule à tarte	Une cuillère	Un économé	Un four

PREPARATION :

1		Dans un saladier, battre les œufs, la crème liquide et le fromage râpé
2		Etaler la pâte dans le moule
3		Verser la préparation du saladier sur la pâte sablée
4		Laver les légumes

5		Eplucher les légumes en fines lamelles
6		Enrouler les lamelles et les disposer sur la tarte
7		Badigeonner d'huile d'olive sur l'ensemble de la tarte
8		Enfourner 30 minutes, 180°, chaleur tournante