

Tarte aux légumes

Préparation: env. 1 h
Réfrigération: env. 30 min

Pour 5 enfants et 1 adulte. Entre parenthèses: pour 10 enfants et 2 adultes.
Pour 6 (12) parts

Ustensiles

moule(s) à tarte d'env. 26–28 cm de Ø

Ingrédients

beurre pour le moule

Pâte:

125 g (250 g) de farine blanche, p. ex. PurEpeautre
125 g (250 g) de farine complète, p. ex. PurEpeautre
½ cc (1 cc) de sel
100 g (200 g) de beurre froid, en morceaux
env. 0,75 dl (1,5 dl) d'eau froide

Garniture:

env. 500 g (env. 1 kg) de légumes mélangés, p. ex. courgette, petits pois frais ou surgelés, fenouil, tomates cerises

Liaison:

150 g (300 g) de séré
2 (4) œufs
1 dl (2 dl) de lait
50 g (100 g) de Gruyère AOP râpé
½ cs (1 cs) de fécule de maïs
sel, poivre

**Préparation**

1. Pâte: mélanger la farine et le sel. Ajouter le beurre, sabler, former un puits. Y verser l'eau et rassembler rapidement en une pâte sans pétrir. Emballer dans du film alimentaire et réserver 30 min au réfrigérateur.
2. Garniture: couper la courgette en deux, puis en tranches. Blanchir les petits pois frais, les rincer à l'eau froide et bien égoutter. Ou rincer les petits pois surgelés à l'eau chaude, égoutter. Couper le fenouil en petits dés. Couper les tomates cerises en deux.
3. Liaison: bien mélanger tous les ingrédients, assaisonner.
4. Abaisser la pâte en rond, foncer le moule préalablement beurré et piquer le fond à la fourchette. Verser la moitié de la liaison sur la pâte, répartir les légumes, verser le reste de liaison par-dessus.
5. Cuire la tarte 30–35 min dans la partie inférieure du four préchauffé à 200 °C. Sortir du four, couper en parts et servir.

**Conseil**

Servir avec une salade composée.