



Tarte salée aux légumes de printemps

26/04/2017 à 13h56

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 30 min

Pour 8 personne(s)

Ingrédients :

- 1 brocoli
- 1 poireau
- 1 courgette
- Sel, poivre
- 2 cuillères de crème fraîche
- 2 œufs
- 1 chèvre frais
- 1 cuillère à café de pesto
- 1 pâte brisée maison

Préparation :

- Lavez, puis coupez les légumes en petits morceaux ;
- Dans une poêle, versez de l'huile d'olive et ajoutez les légumes (les légumes doivent être caramélisés) ;
- Dans un plat battez les œufs, ajoutez la crème fraîche, les épices, le chèvre et le pesto, mélangez bien, rajoutez les légumes ;
- Dans un plat à tarte, déposez la pâte et le mélange ;
- Préchauffez le four à 180°C ;
- Mettez la tarte au four pendant 35-40 minutes ;
- Puis dégustez.