

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Recette pour 6 personnes

Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6)
 Disposez la pâte dans un moule à tarte de 20 cm de diamètre.
 Réservez au réfrigérateur.
 Dans un saladier, mélangez les oeufs avec la crème liquide, salez et poivrez.
 Dans une poêle, faites revenir les lardons sans matière grasse pendant 3 minutes.
 Egouttez-les.
 A l'aide d'un économe, émincez le comté en fines lamelles.
 Répartissez la choucroute sur le fond de tarte, répartissez les lardons sur la choucroute puis versez les oeufs battus par-dessus.
 Parsemez de comté.
 Mettez au four pendant 40 minutes
 Cette tarte se déguste tiède
 Le conseil de Sophie, vous pouvez remplacer les lardons fumés par 4 saucisses de Francfort

Commentaires

Recette de Sophie Dudemaine (tartes et salades)
 Pour ma part j'ai mis 300 gr de choucroute 75 gr de lardons fumés et 2 saucisses de Francfort et utilisée la crème liquide à 15 % mat.gr.

Ajouter un commentaire



TARTE A LA CHOUCROUTE



Ingrédients

1 pâte brisée
 250 g de choucroute cuite
 150 g de lardons fumés
 150 g de comté
 4 oeufs
 40 cl de crème liquide
 sel et poivre

