

# Tarte à l'échalion

## DÉLICIEUX

Idéal pour l'apéritif

### Humm !

Végétarien

## EXQUIS



Tarte à l'échalion

Faites précuire la pâte pendant 10 minutes à 200°C. Épluchez les échalions, coupez-les en deux. Faites-les revenir dans de l'huile d'olive et un peu de sucre afin de les faire confire pendant environ 30 minutes. Laissez refroidir.

Dans un saladier, mélangez les oeufs, la crème, le parmesan, la noix de muscade, le thym. Salez et poivrez.

Versez la préparation sur la pâte brisée. Disposez les échalions et arrosez d'un filet d'huile d'olive.

Enfournez pendant 15 minutes.

Bon appétit !



& Nous Paysans Bio

MES INGREDIENTS BIO ↙

1 pâte brisée

800gr d'échalion

6 oeufs

20cl de crème

100gr de parmesan

Thym

Huile d'olive

Sucre

Noix de muscade

Sel

Poivre

