

Astucieuse, cette tarte constitue un plat complet, à accompagner d'un fruit et/ou d'un laitage

CÔTÉ CUISINE

Tarte aux fanes (façon quiche)



4 à 6 personnes



Facile



Préparation: 20 mn
Cuisson: 35 mn

Ingrédients



Un beau bouquet de fanes (carottes, navets et/ou radis) ou tiges d'herbes aromatiques (persil, coriandre, estragon...)



3 œufs



200 g de dés de lard ou de poisson fumé (haddock, saumon)



20 cl de crème fraîche



50 g de fromage râpé



2 oignons



Poivre



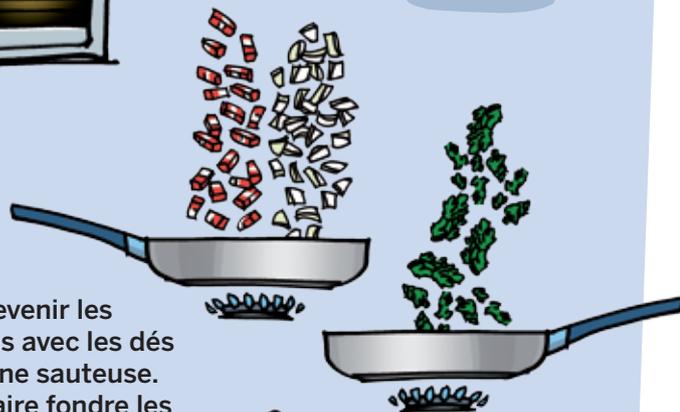
Un rouleau de pâte brisée au beurre

Préparation

Laver et couper les fanes ou tiges finement au couteau.
Émincer les oignons



Préchauffer le four à 220°C (thermostat 7).

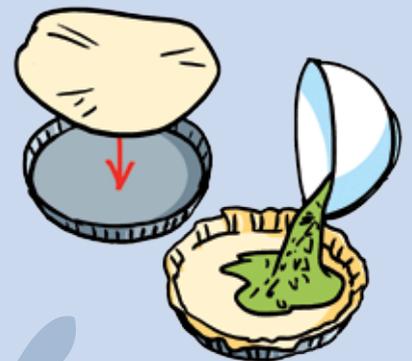


Faire revenir les oignons avec les dés dans une sauteuse. Puis faire fondre les fanes ou tiges.



Dans un récipient, mélanger les œufs, le fromage et la crème. Ajouter les fanes, les oignons et les lardons, mélanger le tout et poivrer.

Garnir un moule avec la pâte à tarte et y verser la préparation.



Faire cuire pendant 35 minutes et déguster tiède.