



Tartelettes aux Légumes

Ingrédients (pour 4 personnes)

1 pâte feuilletée
1 petite courgette
2 carottes
2 oeufs
25cl de crème liquide
curry en poudre
sel, poivre

Laver et couper les légumes en lanières, grâce à un économe. Réserver.

Préchauffer votre four à 180°.

Étaler la pâte dans vos moules à tartelette et piquer le fond avec une fourchette.

Déposer les lanières de légumes sur la pâte, en intercalant une lanière de courgette, une lanière de carotte.

Dans un saladier, fouetter les oeufs, la crème et une pincée de curry. Saler, poivrer.

Verser la préparation sur les légumes.

Mettre au four pendant 20 minutes.

Servir avec une petite salade ...