



# TARTE AUX LÉGUMES DU PRINTEMPS

Avec KIRI® TARTINE & CUISINE



Coût/portion: € 1.00



Préparation: 25 minutes



Cuisson: 35 minutes

## INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

200 g de petits pois écosés  
100 g de haricots verts  
3 œufs  
10 cl de lait demi écrémé  
130 g de Kiri® Tartine & Cuisine  
1/2 cuillère à café de noix de muscade moulue  
125 g de lardons de bacon cuits  
1 pâte brisée  
1/2 oignon rouge en rondelles

## PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Faire préchauffer le four à 180°C.
2. Nettoyer et faire blanchir les légumes 5 minutes dans un grand volume d'eau salée. Egoutter et réserver.
3. Battre les œufs et incorporer le mélange de lait et Kiri® Tartine & Cuisine. Ajouter la muscade.
4. Disposer les lardons et les légumes sur la pâte puis verser délicatement l'appareil à base de Kiri® Tartine & Cuisine.
5. Terminer en disposant les rondelles d'oignon sur le dessus.
6. Enfourner pour 35 minutes à 180°. Servir tiède.



KIRI® TARTINE &  
CUISINE

[belinspirations.fr](https://www.belinspirations.fr)

LES bel  
INSPIRATIONS