



4 pers.

60 min

180°C

TOURTE AUX LÉGUMES

Ingrédients



2 pâtes express



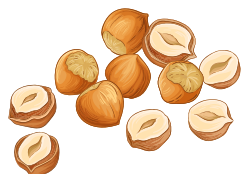
400 gr de potimarron cuit



3 gros oignons



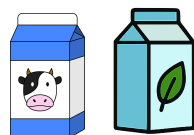
200 gr de marrons cuits
coupés en morceaux



100 gr de noisettes concassées



150 gr de fromage râpé



100 gr de crème ou alternative
végétale



Sel et poivre

Préparation



1



Préchauffer le four à
180°C.

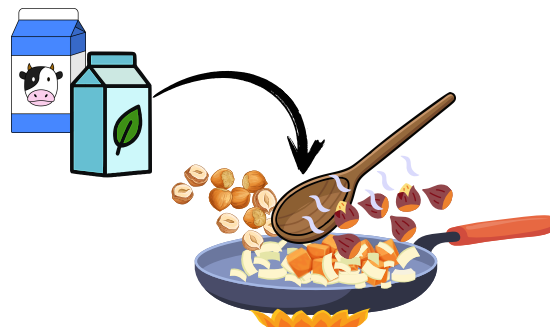
2

Couper et faire revenir le
potimarron cuit et les oignons.



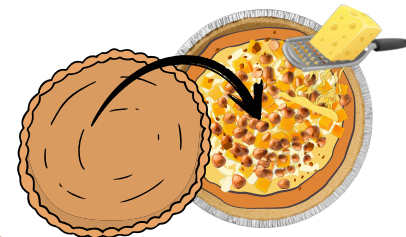
3

Ajouter les marrons, les
noisettes et la crème fraîche.
Mélanger le tout.



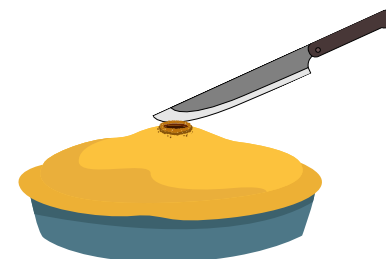
4

Étaler la première pâte, y
disposer le mélange avec les
légumes et recouvrir de
fromage. Refermer avec la
deuxième pâte au dessus.



5

Bien sceller les bords et faire
une cheminée sur le dessus.



6

Cuire au four à 180 °C
pendant 30 minutes.

