



4 pers.

40 min

TARTE FINE AUX LÉGUMES

Ingrédients



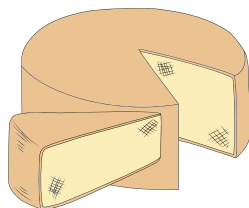
1 pâte express



40 gr de moutarde



200 gr de légumes de saison



150 gr de cantal
ou autre fromage



Sel et poivre

Préparation



1



Préchauffer le four à
180°C.

2

Laver et couper les légumes.



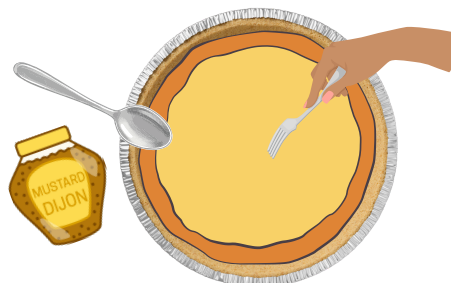
3

Faire revenir les légumes dans
une poêle et assaisonner.



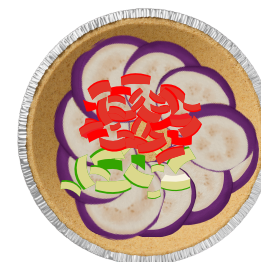
4

Étaler la pâte dans un plat et la
piquer avec une fourchette.
Étaler la moutarde dessus.



5

Ajouter les légumes par
dessus.



6

Râper le fromage au-dessus
des légumes.



7

Enfourner
environ 20 minutes.

