



Les plats principaux

Tarte au chou rouge

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 paquets pâtes brisées
150 grammes de mousseline de pomme (en bocal)
250 grammes choux rouges (en bocal)
120 grammes de brie (en tranches)
40 grammes de noix (hachées gros)
1 pomme-grenade (Les graines)
150 grammes de crème aigre
2 cuillères à soupe de miel
1 bouquet de thym (doux)

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 200°C. Roulez la pâte sur 2 plaques de cuisson. Repliez les bords sur 1/2 cm.

Badigeonnez la pâte avec la crème aigre. Versez ensuite dessus la mousseline de pomme et ensuite le chou rouge. Puis partagez dessus les tranches de brie et saupoudrez avec les noix hachées. Enfournes les plaques de cuisson 30 minutes.

Avant de servir terminez les tartes avec les graines de grenade et le thym. Enfin aspergez avec encore un peu de miel.

Ustensiles de cuisine

Oven

