



Les plats principaux

Tarte d'hiver en croûte de patates douces

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 cuillères à soupe de persil (haché fin)
100 grammes de chou frisé (coupé fin)
40 grammes de noix (hachées)
150 millilitres de lait entier
1 brocoli (petit, les fleurs)
150 grammes de feta
2 patates douces
3 topinambours
4 œufs
huile d'olive
beurre
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 200°C. Épluchez les patates douces et coupez-les en fines tranches avec une mandoline. Mettez-les dans un plat, salez et poivrez puis ajoutez un filet d'huile d'olive. Mélangez bien.

Graissez un plat rond pour le four ou un moule démontable avec de l'huile. Avec les patates douces recouvrez le fond et les côtés à la manière de tuiles. Enfourez 15 minutes.

Épluchez les topinambours et coupez-les en fines tranches. Cuisez-les à point dans un peu de beurre. Salez et poivrez. Ajoutez les lamelles de chou et les fleurs de brocoli et faites cuire encore 5 minutes. Battez les oeufs avec le lait. Salez et poivrez. Incorporez les noix et le persil.

Couvrez le fond de patates douces avec les tranches de topinambour, le chou fermier et le brocoli. Versez le mélange d'œufs et émiettez la feta sur le tout. Enfourez 30 minutes. Retirez la tarte de la forme et servez.

Ustensiles de cuisine

Four
Moule à manqué

