

Tarte fine chèvre

petits légumes et safran



Tarte fine chèvre

petits légumes et safran

Mon panier

- 1 pâte brisée
- 150 g de fromage frais de chèvre
- 1 poignée de petits pois frais
- 1 botte de radis roses
- 2 carottes
- Une poignée de roquette
- Ciboulette
- Fleurs comestibles
- 1 pincée de safran
- Huile de noix
- Sel et poivre



Préparation : 15 min

Cuisson : 10 min



4 personnes



Facile

Aux fourneaux

Faire cuire la pâte brisée entre deux plaques à 150°C pendant 10 minutes.

Cuire rapidement à l'eau bouillante les petits pois pour qu'ils restent croquants.

Mélanger le fromage frais de chèvre avec la ciboulette ciselée et le safran

- Saler, poivrer.

Tartiner délicatement la pâte cuite de fromage.

Tailler tous les légumes, disposer sur la tarte

- Terminer par la roquette et les fleurs.

Arroser d'huile de noix.



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



isère
LE DÉPARTEMENT
www.isere.fr

