

Tarte à l'ail rose du Tarn

Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 3 courgettes
- 3 carottes
- 20 cl de lait entier
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche entière
- 3 œufs
- 3 gousses d'Ail Rose de Lautrec
- 1 cuillère à soupe de farine
- Sel
- Poivre
- Thym
- Curcuma
- Parmesan râpé ou gruyère



Étapes

Étape 1 : Préchauffer le four à 180° (th 6).

Étape 2 : Etaler la pâte brisée dans un moule tapissé de papier sulfurisé. Piquer la pâte et enfourner 10 minutes.

Étape 3 : Lavez et éplucher les carottes et les courgettes. Les tailler en tagliatelles à l'aide d'une mandoline. Disposer les légumes en spirale sur la pâte précuite.

Étape 4 : Fouetter les œufs entiers et ajouter la farine avec le le lait, la crème, le sel, l'ail écrasé, le poivre, le thym, le curcuma. Verser sur les légumes.

Étape 5 : Enfourner la tarte 30 minutes. Servir tiède ou à température ambiante.

Par Monique Galibert, gagnante du concours de tarte à l'ail rose de Lautrec 2018

Source:<https://www.ailrosedelautrec.com/recettes/8-tarte-vegetarienne.html>