

Tartes aux 2 légumes

1pate brisée, épluchés, lavés, 200g de poireaux éminces 200g de carottes râpées, 200ml crème épaisse, 3oeufs, sel, poivre, et muscade, 100 g d'emmental râpé

Eplucher & râper les carottes, verser les carottes râpées et les poireaux émincés ajoutez 100ml d'eau et faites cuire 10mn dans un four a micro ondes de 750 W écoutez les. Dans le shaker de 750 ML verser la crème l'emmental les œufs, le sel, le poivre, et la muscade, visser le couvercle et agitez. Foncez le moule avec la pâte brisée, disposer les légumes & la préparation. Faites cuire 35mn bas dans le four préchauffé th 6/7 au 200°C. servez tiède avec une salade aux noix

www.sene.name

Tartes au persil

1 pâte brisée, 200ml de crème fraîche, 2 à 3 gousses d'ail écrasé, 150 g de gruyère ou de comté râpé, 4 œufs, 200g de lardons fumés, 150 ml de persil haché frais ou surgelé, poivre.

Foncez le moule, faites blanchir les lardons dans l'eau salée et poivrés, égouttez les. Dans un bol cassez les œufs, ajoutez la crème, le gruyère, le persil haché, l'ail écrasé et mélanger. Ajouter les lardons bien égouttés, salez et poivrez, verser le tout sur la pâte et faites cuire au four préchauffé 35 mn th 6 ou 180 C Servir tiède avec des cornichons des oignons au vinaigre et une salade verte.

www.sene.name