

recette écomiam

TARTE PETITS POIS ET CHÈVRE



4 pers.



10 min



40 min

Ingrédients

Surgelés écomiam

- 1 pâte brisée pur beurre Bio décongelée
- 250 g de petits pois extra-fins surgelés
- 150 g d'oignons rouges émincés surgelés

Épicerie / Marché

- 300 g de yaourt à la grecque
- 100 g de bûche de chèvre frais
- 1 càs d'huile d'olive
- 2 œufs

Préparation

- Dans une casserole, faites chauffer l'huile d'olive.
- Faites revenir les oignons rouges pendant 2 min.
- Ajoutez les petits pois et un demi-verre d'eau, couvrez et laissez cuire 8 min. Réservez.
- Dans un saladier, cassez les œufs et battez-les. Ajoutez le yaourt à la grecque, salez, poivrez et mélangez.
- Ajoutez le mélange petits pois et oignons rouges, mélangez et réservez.
- Étalez la pâte brisée dans un moule à tarte, versez la préparation aux petits pois dedans.
- Faites cuire au four à 180 °C pendant 15 min.
- Coupez le chèvre en rondelles et placez-les sur la tarte.
- Faites cuire au four à 180 °C pendant 15 min.

Bon appétit!