

INGRÉDIENTS

- 3 plaques de pâte feuilletée
- 2 kg de betterave
- 2,5 kg de julienne de légume
- 1 kg d'oignon
- 1 l d'œufs entiers
- 2 kg de haricots rouges
- 1,5 kg de tomme de Bazas
- 1 l de crème liquide
- Sel/poivre/muscade

1 BAC GN 1/1 DE 2,2 KG

PRÉPARATION

- Faire revenir tous les légumes
- Chemiser le moule de pâte feuilletée
- Préparer un appareil à flanc salé
- Mettre tous les ingrédients dans la pâte
- Parsemer de tomme de Bazas râpée
- Mettre au four à 180° pendant 15 à 20 mn
- Déguster

TARTE DE LÉGUMES

TOMME DE BAZAS