



CPE

Chez tante Juliette



Titre : Tarte aux légumes

Ingredients :

Croûte :

½ Tasse de beurre

1 ¼ Tasse de farine de blé entier

2 c à thé de poudre à pâte

½ Tasse de yogourt nature

Garniture :

2 Tasses de brocoli haché

1/3 Tasse d'oignon en dés

1 Tasse de fromage rapé

2 tomates moyennes tranchées

1/3 Tasse de mayonnaise

1 c à thé de basilic

Méthodes :

Mélanger le beurre au couteau avec la farine, la poudre à pâte et le sel. Ajouter le yogourt à ce mélange grumeleux. Écraser la pâte dans un moule à tarte graissé. Etager la garniture sur la croûte, selon l'ordre donné. Faire cuire 10 minutes à 450 F, puis 1/2 heure à 350 F.

Astuces :

