TARTELETTE

ASTUCE : peut aussi être présenté sur assiette avec de la roquette et des tomates.

Quiche-tartelette à l'aubergine

à la courgette et aux oignons de printemps

Pour 10 tartelettes :

10 Tartelette ronde, Ø 69 mm, neutre, Art. n° 98393
2,5 petites aubergines
2,5 petites courgettes
300 g crème fraîche
2 œufs
1 jaune d'œuf
oignons de printemps
huile d'olive
sauce soja (Tamari)

1. Laver les aubergines, les courgettes et les oignons, puis les couper en julienne. Chauffer l'huile d'olive dans une poêle et faire revenir les légumes pendant 5 minutes.
2. Garnir les tartelettes de légumes. Mélanger la crème fraîche, les œufs et la sauce soja, répartir ensuite sur les légumes.
3. Préchauffer le four à 180°C. Cuire pendant 10 minutes.

Retrouvez de nombreuses autres idées recette sous:
www.edna.ch/recettes

EDNA