

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 6 personnes

Préchauffez le four à 190°C(th 6).
étalez la pâte dans un moule à tarte.
Couper les blancs de poireaux en rondelles.
faites les fondre dans une poêle antiadhésive avec un peu d'eau
et le vin blanc jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres.
Battez les oeufs et les yaourts en omelette.
Salez, et poivrez et muscadez.
Mélangez avec les poireaux dans un saladier.
Mettez les noix de saint-jacques sur le fond de la tarte;
puis versez dessus la préparation aux poireaux.
Enfournez 20 à 25 minutes environ.
Servez chaud avec quelques feuilles de mâche.

Commentaires

Si vous utilisez des noix de saint-jacques surgelées,
bien les décongelez, car elles rendent beaucoup d'eau.
Recette légère de "CROUSTIPÂTE"

Ajouter un commentaire

TARTE AUX NOIX DE SAINT-

JACQUES ET POIREAUX (entrée)



Ingrédients

1 pâte feuilletée "légère
de croustiPâte",
2 blancs de poireaux,
1 cuillère à soupe de vin blanc
et un peu d' eau
2 oeufs,
2 yaourts velouté,
1 pincée de muscade,
15 noix de saint- jacques
(ou noix de pétoncles),
sel, poivre

