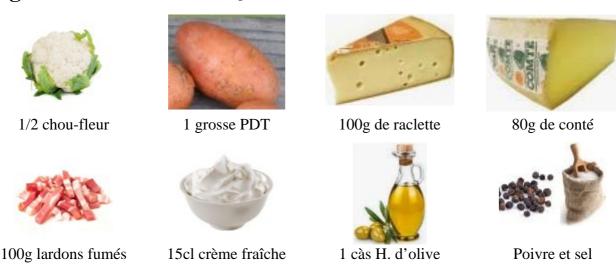
Comité des CSA Saveurs Alimentaires

Chou-fleur, PDT, fromages en tarte



Ingrédients – Convives : 4 – Préparation : 15 min – Cuisson finale : 20 min



Préparation

- 1. Préparer le chou-fleur, le découper en dés moyens, garder les têtes.
- 2. Le faire bouillir 10 min dans un grand volume d'eau avec un cube de volaille, réserver.
- 3. Faire bouillir une grosse PDT pendant 20 min.
- 4. Préchauffer le four à TH 7 210°C.
- 5. Faire revenir les lardons 10 min dans une poêle sans huile, réserver.
- 6. Mélanger les lardons au chou-fleur, verser 20cl de crème fraîche, mélanger.
- 7. Faire 80g de petits dés de conté, parsemer sur la tarte. Saler, poivrer suivant goût.
- 8. Passer au four TH 7 210°C pendant 10 min au milieu du four. Réserver.
- 9. Eplucher la PDT et la couper en dés moyens, la mélanger délicatement à la tarte.
- 10. Découper 10 tranches de raclette en fines lamelles.
- 11. Les déposer sur le dessus de la tarte.
- 12. Enfourner et faire dorer 10 minutes à 210°. Surveiller la dorure, sinon éteindre le four.

* * * 22 janvier 2022 * * *