



La tarte salée aux légumes rouges des G.S

Les ingrédients :

- Des légumes rouges (betteraves, poivrons, radis, oignons...)
- Une pâte feuilletée
- De la moutarde
- De l'huile d'olive

Les ustensiles

- Un moule à tarte
- Un épluche-légumes
- Un couteau
- Une grosse cuillère, une fourchette

Le déroulement

1. Laver et éplucher tous les légumes.
2. Couper les légumes en petits morceaux.
3. Mettre la pâte feuilletée dans le moule, la piquer à la fourchette .
4. Recouvrir la pâte feuilletée d'une couche de moutarde à l'aide d'une grosse cuillère.
5. Verser les légumes découpés (on peut réaliser un dessin comme une fleur ou un visage)
6. Verser un filet d'huile et ajouter quelques herbes de Provence.
7. Faire cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 30 à 45 minutes.



