

TARTE A LA BIÈRE AUX LEGUMES NOUVEAUX

Ingrédients

- 250 g de carottes nouvelles
- 250 g de courgettes (petites)
 - 250 g de haricots verts
 - 250 g de navets
- 100 g d'oignons nouveaux
- 150 g de poitrine fumée coupée en dés
 - 200 g de gruyère râpé
- QS de sel fin, poivre

Appareil à quiche à la bière

- 1/2 l de lait entier
- 1/2 l de bière
- 8 oeufs entiers
- 200 g de crème UHT
- QS de sel fin, poivre

Préparation

- Eplucher les légumes, découper en petits dés les carottes, les navets, les haricots verts et les précuire à la vapeur. Emincer en rondelles les courgettes et ciseler finement les oignons.
- Faire blanchir à l'eau bouillante la poitrine fumée et égoutter.
- Dans une bassine inox, mélanger tous les légumes ensemble avec les lardons, saler, poivrer.
- Garnir des tartes de dimension désirée avec les légumes, parsemer de gruyère râpé et verser de l'appareil à quiche à la bière jusqu'au 3/4 de la hauteur.
- Cuire à four moyen 220°C, durant 25 minutes.