Les idées recettes

Tourte au chèvre frais & aux légumes

mary's

Sublimez vos envies

Tourte chèvre frais & légumes

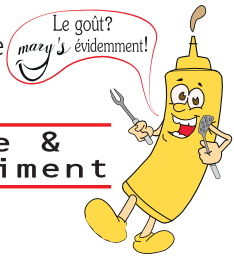
Ingrédients pour 2 personnes :

- 2 pâtes feuilletées
- 1 aubergine
- 1 poivron rouge
- 1 oignon rouge
- 2 têtes d'ail
- 1 gros fromage de chèvre frais
- Sauce Piquanto
- Épices au choix

Laver tous les légumes et les couper en petits morceaux.
Dans un wok, faire chauffer l'huile Piquanto et y faire cuire les légumes assaisonnées. Garder les légumes craquants.
Étaler une des pâtes sur une plaque allant au four.
Ajouter la moitié des légumes, le fromage de chèvre puis le reste des légumes. Recouvrir de la seconde pâte.
Sceller les bords et enlever l'excédent de pâte.
Badigeonner de jaune do'euf à l'aide d'un pinceau et enfourner 40 minutes à 170°C.
Accompagner d'une salade assasonner de sauce Mary's.

Astuce du chef

Vous pouvez remplacer le fromage de chèvre par du camembert, du Saint Marcelin, du Saint Paul ou tout autre fromage au choix.



sauce & condiment

Retrouvez Sauce Mary's sur facebook

www.marys-sauce-condiment.fr

Ne pas jeter sur la voie publique