



TARTE D'HIVER

INGRÉDIENTS

- 2 panais
- 2 carottes
- 1 oignon
- 15cl sirop d'érable
- 20gr de beurre
- sel poivre
- 1 oeuf

- 250gr de farine
- 12gr de beurre
- sel
- 1 oeuf
- un peu d'eau

TEMPS DE PRÉPARATION

- Préparation | 20 min
- Cuisson | 30 min

MÉTHODE

01

Préparez la pâte en mélangeant la farine, le beurre fondu, l'œuf battu, le sel et un peu d'eau. Disposez la sur un plat beurré.

02

Faites revenir les oignons dans un peu de beurre & faites dorer au four 10 min. Les carottes et les panais en grandes lamelles enrobées de sirop d'érable de beurre, sel et poivre : 10/15min à 180.

03

Disposez sur la pâte les oignons, les légumes rôties et refermez les bords.

04

Faites cuire environ 30min à 180.