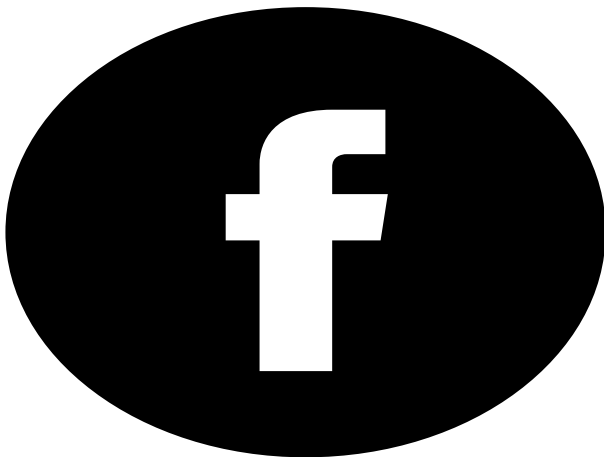
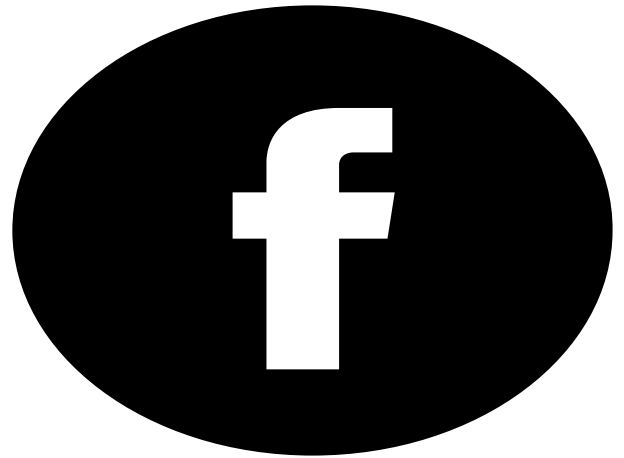


La recette. La tarte aux orties



Les ingrédients :

- une pâte feuilletée
- de la moutarde
- 2 œufs
- 20 cl de crème fraîche ou crème végétale
- 50 g de fromage râpé
- 100 g d'orties
- 2 tomates

- Du sel du poivre

Allumez votre four à 180°.

Déposez la pâte à tarte dans un moule, mettez de la moutarde sur le fond de la tarte.

Lavez et faites bouillir les feuilles d'orties durant 10 minutes, les égoutter et les hacher.

Dans un saladier, mettez et mélangez la crème, les œufs, le fromage râpé, les orties, sel et poivre.

Mettez la préparation dans la tarte.

Coupez vos tomates et disposez sur la tarte.

Enfournez environ 25 à 30 minutes.