

Tarte flambée au potiron

INGRÉDIENTS

Pour 2 tartes

- Fonds de tarte flambée ovale
- Garniture tarte flambée : 6 cuillères à soupe
- Oignon rouge : 1
- Potiron : 1/4
- Feta
- Sel
- Poivre

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 250°.
2. Disposer le fond de tarte sur du papier sulfurisé et tapisser de garniture.
3. Couper l'oignon et le disposer sur la tarte.
4. Couper des lamelles de potiron à l'économe et garnir la tarte flambée.
5. Ajouter la feta.
6. Enfourner pour 6 minutes.

Emilie Frangel
Page Facebook

Bon Appétit !