Fiche recette



Tarte flambée aux abricots et crevettes

INGRÉDIENTS

Pour 8 fonds parts apéritives

- Fond de tarte flambée bio – forme ovale
- Abricots moyens : 2
- Crevettes décortiquées : 4
- Garniture tarte flambée : 1 cuillère à soupe
- Miel : 1 cuillère à soupe
- Chèvre frais : 50 grammes
- Menthe fraîche
- Romarin frais
- Poivre

PRÉPARATION

1. Déposer le fond de tarte flambée sur du papier sulfurisé.
2. Préchauffer le four à 250°.
3. Disposer la garniture sur le fond de tarte.
4. Décortiquer les crevettes et les couper en petits tronçons.
5. Laver les abricots et les couper en fines lamelles.
6. Répartir les abricots et les crevettes sur le fond de tarte et ajouter le chèvre émietté et le miel.
7. Ajouter le romarin et poivrer légèrement.
8. Enfourner pour 6 minutes et ajouter de la menthe finement ciselée une fois la tarte flambée sortie du four.

Nicole Passion Cuisine
Site Web
Page Facebook

Bon Appétit !