

TARTE AUX FANES DE RADIS DE CORINETTE (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [l'Atelier de Corinnette](#)

J'ai juste remplacé les lardons par de l'émincé de poulet

Ingrédients :

- 110 g de fanes de radis
- 1 fond de pâte feuilletée
- 3 c à c de pâte d'ail
- 3 œufs
- 150 g d'émincés de poulet
- 200 ml de lait
- 100 g de comté râpé
- sel et poivre

Préparation :

- préchauffer le four à 180°
- foncer un moule à tarte avec une pâte feuilletée
- puis réserver au réfrigérateur
- mettre dans le bol, l'ail, l'huile d'olive et les fanes de radis
- cuire 6 minutes à 100°C en sens inverse vitesse 1 sans le gobelet
- puis racler les parois du bol à l'aide d'une spatule
- ajouter le lait, les œufs
- puis mixer 6 secondes à vitesse 3 en sens inverse
- répartir l'émincé de poulet sur le fond de tarte
- verser la préparation sur l'émincé de poulet
- parsemer de gruyère râpé
- puis enfourner 40 minutes à 180°C

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations

THERMOMINOUX 2019

<http://thermominoux.over-blog.com>