

TARTE AU SAUCISSON A L'AIL (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [Mes Idées Menu](#)

Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 240 g de crème liquide
- 3 œufs
- 200 g de saucisson à l'ail
- 120 g gruyère râpé
- sel, poivre

Préparation :

- préchauffer le four à 180°C
- étaler la pâte dans un plat à tarte et piquer le fond.
- mettre dans le bol, les œufs, la crème, le sel et le poivre
- puis mixer 15 secondes à vitesse 4
- Disposer le saucisson à l'ail préalablement coupé en dés sur le fond de tarte
- Répartir le mélange œufs/crème
- puis parsemer de gruyère râpé.
- Enfourner 35 minutes à 180°.

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

THERMOMINOUX 2021
<http://thermominoux.over-blog.com>