



Banque Alimentaire
de l'Isère

Tarte haricots verts et féta

INGRÉDIENTS

pour 6 gourmands :

Pour la pâte brisée :

- 200 g de farine
- 100 g de beurre coupé en morceaux
- 5 cl d'eau
- 1 pincée de sel

Pour la garniture :

- 400 g de haricots verts frais
- 2 échalotes
- 3 œufs
- 10 cl de lait
- 25 cl de crème fraîche
- 100 g de féta
- 100 g de dés de jambon ou de lardons (facultatif)
- 1 cuillère à café de romarin

**Temps de préparation :
15 mn + 5 minutes pour la
confection de la pâte.**

Temps de cuisson : 40 mn

Coût : entre 1 € et 1,5 €/personne

PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 200°.
- Préparer la pâte brisée. Faire une boule et laisser reposer au frais le temps de préparer la tarte.
- Laver et équeuter les haricots verts puis faites-les cuire 8 min dans de l'eau bouillante salée (ils doivent rester croquants). Les égoutter et les rafraîchir à l'eau froide puis les couper en tronçons de 1,5 à 2 cm.
- Dans une poêle antiadhésive, faire rissoler les lardons ou les dés de jambons. Pendant ce temps, éplucher puis émincer les échalotes. Réserver dans une assiette les lardons cuits, et dans la même poêle faire revenir les échalotes 2/3 min.
- Dans un saladier, battre les œufs, la crème, le lait, le romarin puis poivrer.
- Beurrer un grand moule à tarte puis étaler la pâte. Ne pas oublier de la piquer. Dans le fond de tarte, déposer les haricots verts puis répartir les lardons, les échalotes et les dés de féta. Enfin, verser l'appareil œufs/crème sur la tarte.
- Laisser cuire 30 min au four.