Tarte aux légumes printaniers

Catégories : Entrée * Végétarien

Ingrédients:

- Une pâte feuilletée
- 2 œufs
- 200 gr de ricotta
- une càs de parmesan
- 3 oignons verts ou cebettes hachées
- 1 càs de moutarde
- 1 càs de menthe ciselée
- 1 càs de persil haché
- 1 càs de ciboulette ciselée
- 200 gr de haricots verts
- 100 gr de petits pois
- 100 gr de fèves
- 80 gr de feta
- 1 càs d'huile d'olive
- Sel & poivre

Préparation:

Préchauffez votre four à 180°.

Dans un bol, mélangez les œufs, la ricotta, le parmesan et la moutarde jusqu'à obtenir un mélange lisse. Ajoutez ensuite les oignons verts, les herbes et ajustez l'assaisonnement.

Dans un plat à tarte recouvert de papier sulfurisé, étalez votre pâte et étalez par-dessus le mélange à base d'œufs. Faites cuire pendant 20 minutes environ.

Pendant ce temps, faites cuire les légumes à l'eau bouillante - d'abord les haricots verts pendant 5 minutes, puis ajoutez les autres légumes et laissez cuire encore 5 minutes environ. Egouttez les et enlever la peau des fèves.

Une fois les 20 minutes de cuissons passées, placez les légumes sur la tarte, parsemez de feta un peu d'huile d'olive et hop ! 5 minutes de plus au four.

Bon appétit !