



TARTE AU POULET ET LÉGUMES DU SOLEIL

avec Kiri® Tartine & Cuisine

Préparation : 25 min. | Cuisson : 50 min. | Coût pour 1 tarte : 0,5€

INGRÉDIENTS POUR 1 TARTE (8 PERSONNES)



1 courgette
coupée en
dés



1 poivron
jaune coupé
en lanières



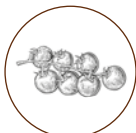
400 g de
**Kiri® Tartine
& Cuisine**



3 œufs



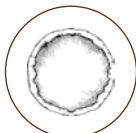
30 cl
de lait



12 tomates
cerises
coupées en 2



80 g
d'émincés de
poulet cuit



1 pâte
brisée

PROGRESSION DE LA RECETTE

- 1 Préchauffer le four à 160°C.
- 2 Faire revenir les courgettes et le poivron dans une poêle à feu vif pendant 5 minutes. Réserver.
- 3 Préparer votre appareil en mélangeant **Kiri® Tartine & Cuisine** avec les œufs, le lait et l'assaisonnement.
- 4 Répartir tous les légumes et les émincés de poulet sur le fond de tarte et verser l'appareil réalisé avec **Kiri® Tartine & Cuisine**.
- 5 Enfourner pendant 45 minutes. Laisser refroidir avant de couper en parts.

Assaisonnement :



15 ml de
jus de citron



Huile
d'olive



Noix de
muscade



Poivre

*Kiri® Tartine & Cuisine apporte une véritable tenue aux tartes salées,
ce qui facilite leur réalisation et leur dégustation.*

