

Tarte épicée au fromage blanc et aux légumes verts



Ingrédients

Recette pour 10 portions :

400 g Ardo Insalata Eldorado

100 g Ardo échalotes

20 g Ardo piments en dés

3 œufs

200 g fromage blanc

100 g mozzarella râpée

Sel et poivre

Préparation

1. Décongelez l'Insalata Eldorado.
2. Faites cuire la pâte à tarte selon les instructions sur l'emballage avant d'ajouter la garniture.
3. Fouettez tous les ingrédients ensemble, à l'exception de la mozzarella.
4. Étalez la garniture dans la tarte et garnissez de mozzarella.
5. Faites cuire au four à 180°C pendant environ 30 minutes.

Allergènes

Egg

Milk

Gluten

Mustard



We preserve nature's gifts