

Tarte de fromage cottage épicé et légumes verts



Ingrédients

Ingrédients pour 10 portions :

400 g Ardo Insalata Eldorado

100 g d'échalotes Ardo

20 g de piment en dés Ardo

3 œufs

200 g de fromage cottage

100 g de mozzarella râpée

Sel et poivre

Préparation

1. Décongeler l'Insalata Eldorado.
2. Cuire la pâte à tarte comme indiqué sur l'emballage avant d'ajouter la garniture.
3. Battre tous les ingrédients ensemble, sauf la mozzarella.
4. Étaler la garniture dans la tarte et recouvrir de mozzarella.
5. Cuire au four à 180 °C pendant environ 30 minutes.

Allergènes

Egg

Milk

Gluten

Mustard



We preserve nature's gifts