

Tarte aux choux frisés



Ingrédients

- 4 rouleaux de pâte feuilletée
- 1.8k g de Feuilles de chou frisé/chou vert d'Ardo
- 1kg de Chou blanc d'Ardo
- 300 g de fromage râpé
- 1kg crème fraîche
- 16 oeufs
- 8 cuillères à soupe de beurre/d'huile
- 200 g de noisettes pilées
- sel et poivre

Méthode

1. Déroulez la pâte et découpez-la pour la placer dans un moule rond.
2. Faites suer les feuilles de chou frisé et le chou blanc dans un mélange d'huile et de beurre jusqu'à qu'elles soient fondantes, poivrez et salez.
3. Mélangez les légumes avec le fromage râpé et la moitié des noisettes pilées et versez le tout sur la pâte.
4. Mélanger les œufs et la crème fraîche et couvrir les légumes.
5. Saupoudrez le reste des noisettes pilées sur le gâteau.

6. Cuisez la tarte pendant 35 minutes dans un four préchauffé à 200°C. Servir immédiatement.

**Cette recette est de
ARDO**

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be