

# Tarte aux légumes

## Ingrédients :

- Une pâte à tarte feuilletée
- 3 œufs
- 10 cl de crème
- 1 carotte
- 1 oignon
- 2 blancs de poireaux
- 20 g de gruyère
- Une pincée de sel
- Du poivre



## Préparation :

- Préchauffer le four à 200°C
- Étaler la pâte à tarte dans un plat à tarte et piquer la avec une fourchette
- Laver et émincer les légumes finement
- Disposer le mélange de légumes dans la tarte
- Dans un bol, fouetter les œufs, le sel et le poivre. Y ajouter le gruyère
- Enfourner la tarte à 200°C pendant 15-20 minutes suivant le four

