



GROUPE SCOLAIRE LÉONIE AVRIL
POUEMBOUT - CE2A - 2020

TARTE EN CROÛTE DE RIZ
AUX LÉGUMES D'ICI



TARTE EN CROÛTE DE RIZ AUX LÉGUMES D'ICI

INGRÉDIENTS

Pour la pâte au riz :

- 350 g de riz cuit
- 1 oeuf
- 50 g de fromage râpé

Pour la garniture :

- 1 chouchoute
- 1 quart de citrouille
- Quelques feuilles de chou-chine
- 1 oignon
- 140 g de lardons
- 200 ml de crème liquide
- 3 oeufs
- 100 g de fromage râpé
- Du sel et du poivre

Préparation : 50min

8 parts

Cuisson : 65min

Préparation de la pâte de riz :

- 1) Préchauffer le four à 180°.
- 2) Mélanger le riz cuit avec le fromage râpé et l'oeuf entier.
- 3) Placer la pâte entre 2 morceaux de papier cuisson.
- 4) Etaler avec un rouleau : ce doit être assez fin.
- 5) Placer délicatement dans le moule.
- 6) Tapisser les bords en s'aidant d'une cuillère en métal
- 7) Faire cuire pendant 35 minutes à 180°.

Préparation de la garniture :

- 1) Eplucher la citrouille et la chouchoute.
- 2) Couper en petits cubes.
- 3) Eplucher et émincer l'oignon.
- 4) Laver les feuilles de chou-chine et couper en petites lanières.
- 5) Battre 3 oeufs en omelette.
- 6) Ajouter la crème fraîche et 70 g de fromage râpé.
- 7) Saler et poivrer
- 8) Ajouter les légumes et les lardons et bien mélanger.
- 9) Remplir le fond de tarte avec ce mélange.
- 10) Recouvrir du reste de fromage râpé.
- 11) Faire cuire pendant 35 minutes à 180°.