



Torta aux légumes



Préparation: 10 min



Cuisson: 25 min



Portions:

Ingrédients

- 3 tasses de lait
- 3/4 tasse huile végétale
- 5 œufs
- 4 tasses de farine tout usage ou farine de blé entier
- 1 c. à soupe de poudre à pâte

Garniture:

- 1 carotte
- 1 courgette
- 1 tasse de tomates cerise
- 1 petit oignon rouge
- 125 g fromage de chèvre
- thym ou une autre épice de votre choix
- 1 citron (zestes)
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- sel
- poivre

Recette créée par: **Caroline Garita**



Chef formatrice
École Jeanne-Mance
Dorval Jean XXIII
Jacques-Rousseau

Méthode

1. Préchauffer le four à 350F.
2. Couper les ingrédients pour garnir votre tarte comme vous préférez, soit en cubes, lanières ou julienne.
3. Dans un grand mélangeur, mélanger les ingrédients liquides comme le lait, l'huile et les œufs pendant 1 minute.
4. Ajouter la farine et poudre à pâte, mélanger bien pour avoir une pâte lisse et homogène.
3. Beurrer et fariner un moule (j'ai utilisé un moule rectangulaire 35x20cm)
4. Verser le 2/3 de la pâte dans votre moule et étaler uniformément, ajouter votre garniture et couvrir avec le restant de pâte.
5. Pour finaliser saupoudrer avec un peu de parmesan (optionnel)
6. Cuire au four pendant environ 25 minutes.