

Tarte aux poireaux avec pâte à tarte patate douce

patates douces. Très facile ! Deux patates douces râpées mélangées avec deux poignées flocons d'avoine sans gluten et deux œufs battus. Pressez dans votre moule à tarte avec le fond d'un verre à moutarde et cuire 8 minutes au four 180° [6]. Faire revenir 2 petits poireaux hachés dans 2 CS huile d'olive et un verre d'eau ou de vin blanc. Ajoutez 1 briquette crème soja et 3 œufs battus à la fourchette. Salez et poivrez. Ajoutez à la pâte à tarte et remettre au four 25 mins environ. Régalez-vous ! J'ai décoré avec les brisures de patates douces caramélisées à l'huile de coco...