



# Tarte aux légumes spiralée



Categoria  
Gallo Vinaigres



Tempo de preparação  
Demorado



Dificuldade  
Chef



Custo  
Économique



Com quem?  
En famille



Nº de pessoas  
8 pessoas

## Ingredientes



25ml Gallo Vinaigre de vin de Porto

- 1 pâte brisée prête à dérouler
- 5 grands œufs
- 500ml lait demi-écrémé
- 250g carottes
- 200g courgettes
- sel, poivre moulu et noix de muscade, au goût

## Modo de preparação

1

Découper les légumes en fines tranches au couteau ou à l'éplucheur. Les faire bouillir dans de l'eau et la moitié du vinaigre de vin de Porto. Les faire refroidir dans de l'eau glacée.

2

Étaler la pâte brisée dans un moule à tarte. Placer les légumes tranchés alternativement à partir du centre en laissant environ trois doigts de côté.

3

Mélanger les œufs et le lait, assaisonner avec du sel, du poivre et la noix de muscade, puis verser le reste du vinaigre de vin de Porto sur la tarte. Faire cuire au four à 175° C (347° F) jusqu'à ce soit bien cuit et grillé.

## Produtos utilizados



Vinaigre de vin de Porto

Vinaigres Sélectionnés



Mais receitas em  
[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide