THE J.M. SMUCKER Co

Tarte aux légumes du printemps

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
25 mins	1 hr	8	N/A

Ingredients

- **Croûte:**
- 2 tasses (500 mL) de farine tout usage Original Robin Hood®

  Robin Hood® Original All Purpose Flour

- 3/4 c. à thé (4 mL) de sel
- 1 tasse (250 mL) de shortening végétal
- 1 œuf
- 2 c. à table (30 mL) d'eau
- 1 c. à table (15 mL) de vinaigre
- **Garniture:**
- 6 œufs, battus
- 2/3 tasse (150 mL) de lait évaporé Carnation®, type au choix
- 1/2 tasse (125 mL) d'oignons caramélisés
- 5 tranches de prosciutto, déchirées
- 1 red pepper, chopped
- 1/2 tasse (125 mL) poivron rouge, haché
- 1 1/2 tasse (375 mL) de fromage mozzarella, râpé en filaments
- 1 tasse (250 mL) de tomates cerises, tranchées
- 1 Garnitures : roquette ou jeunes épinards, facultatif

Directions

Step 2:

Combiner la farine et le sel dans un grand bol. Incorporer le shortening avec un mélangeur à pâtisserie ou deux couteaux jusqu'à ce que le mélange soit friable et uniforme. Combiner l'œuf, l'eau et le vinaigre dans un petit bol. Verser sur le mélange de farine et mélanger à l'aide d'une fourchette jusqu'à ce que le mélange soit humide et forme une boule. Verser sur une planche bien enfarinée et façonner un disque. Rouler avec un rouleau à pâtisserie bien enfariné. Déposer dans une assiette à tarte profonde de 9 ou 10 pouces. Couper les bords et les canneler si désiré. Refroidir au congélateur pendant la préparation de la garniture.

Step 3:

Préchauffer le four à 425 °F (220 °C).

Step 5:

Combiner tous les ingrédients, sauf les tomates, dans un grand bol. Verser dans la pâte à tarte non cuite refroidie. Déposer sur une plaque à pâtisserie. Garnir de tranches de tomates. Faire cuire au four préchauffé pendant 10 minutes. Réduire la température du four à 350 °F (180 °C) et poursuivre la cuisson de 45 à 50 minutes ou jusqu'à ce que le centre soit pris. Retirer du four. Garnir si désiré. Servir chaud.

Step 6: Pour une version sans gluten:

Conseil : Pour une version sans gluten, suivez cette recette sans mettre le sucre. Suivez le reste de la recette comme indiqué.

Images

