



THE J.M. SMUCKER Co

Tarte aux légumes de la récolte

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

1 hr 1 hr 25 mins 12 N/A

Ingredients

- **Croûte:**

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

Farine tout usage Original Robin Hood®

- 3/4 c. à thé (4 mL) de sel
- 1 tasse (250 mL) de shortening végétal
- 1 oeuf
- 2 c. à table (30 mL) d'eau froide
- 1 c. à table (15 mL) de vinaigre blanc

- **Garniture:**

- 1 c. à table (15 mL) de beurre
- 2 gousses d'ail, hachées finement
- 1 oignon, tranché finement
- 1 poivron rouge, haché
- 4 tasses (1L) de fleurons de brocoli, cuits, mais encore un peu croquants
- 1 tasse (250 mL) de grains de maïs frais
- 5 oeufs
- 1/4 tasse (50 mL) de lait évaporé Carnation®, type au choix

Lait évaporé

- 1/4 tasse (50 mL) de farine tout usage Original Robin Hood®

Farine tout usage Original Robin Hood®

- Sel et poivre au goût
- 1 bouquet d'oignons verts, tranchés finement
- 5 oz (150 g) de fromage de chèvre, émietté
- 1/4 tasse (50 mL) de basilic frais

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 425 °F (220 °C). Tapisser une plaque à pâtisserie de papier parchemin.

Step 3:

ombiner la farine et le sel dans un bol. Incorporer le shortening en le coupant à l'aide d'un coupe-pâte ou de deux couteaux jusqu'à l'obtention d'une texture semblable à celle de la chapelure. Combiner l'œuf avec l'eau et le vinaigre. Verser sur le mélange de farine. Remuer à l'aide d'une fourchette jusqu'à ce que le mélange soit humecté et que la pâte se tienne. Renserver la pâte sur une surface bien farinée et la pétrir 5 - 6 fois. Abaisser la pâte en un cercle de 13 po (33 cm). Déposer la pâte au fond et sur les côtés d'un moule à charnière de 9 po (23 cm). Piquer le fond et les côtés à l'aide d'une fourchette. Tapisser la pâte d'un papier parchemin et remplir de poids de cuisson. Faire cuire au four préchauffé pendant 10 minutes. Baisser le feu à 350 °F (175 °C) et poursuivre la cuisson de 15 à 20 minutes. Sortir du four, laisser refroidir un peu et retirer délicatement le parchemin et les poids de cuisson.

Step 5:

Faire fondre le beurre dans une grande poêle sur feu moyen. Ajouter l'ail, les oignons et le poivron et cuire en remuant sur feu moyen jusqu'à ce que les légumes commencent à brunir. Ajouter le brocoli cuit et les grains de maïs et poursuivre la

cuisson de 2 à 3 minutes en remuant continuellement. Retirer du feu. Battre les œufs avec le lait évaporé, la farine, le sel et le poivre dans un grand bol. Incorporer le reste des ingrédients en remuant. Verser dans la croûte à tarte cuite. Faire cuire au four à 350 °F (175 °C) de 50 à 55 minutes ou jusqu'à ce que la garniture soit prise et dorée. Servir chaud.

Images

