

# Tarte aux Choux pomme de Patricia

## Tarte aux Choux pomme de Patricia

1 pâte brisée, les choux pomme coupé en fines lamelles, du Cantadou aux herbes ou au poivre selon vos goûts.  
De la crème, 1 oeuf, sel, poivre.

Tarte aux Choux pomme de Patricia

1 pâte brisée, les choux pomme coupé en fines lamelles, du Cantadou aux herbes ou au poivre selon vos goûts.  
De la crème, 1 oeuf, sel, poivre.

Faire cuire 10 mn à la vapeur les lamelles de chou pomme. Mélanger le cantadou, la crème, l'oeuf, sel et poivre.

Disposer les lamelles de chou sur la pâte, verser le mélange par-dessus. Enfourner 20 à 30mn à 220°.

Déguster accompagné d'une petite salade verte.

Patricia nous propose une recette de pâte à tarte maison.

150 gr de farine de quinoa, 100gr de farine de pois chiche, 50gr de farine blanche, ½ cc de cumin moulu, ½ cc de coriandre moulu, 1 pincée de sel, 2 à 3 oeufs selon grosseur, 2 à 3 CS d'huile d'olive, de l'eau.

Mélanger les farines, les épices, les oeufs et l'huile puis ajouter un peu d'eau pour obtenir une pâte homogène.

La pâte étant assez friable, il est préférable de l'abaisser entre deux feuilles de papier sulfurisé puis de la déposer dans la plaque, et d'ôter le papier du dessus. Ensuite procéder comme ci-dessus.