



Tarte à la ratatouille et pignons

Ingrédients pour 4 personnes :

- 250 g de pâte feuilletée
- 500 g de ratatouille (préparée maison ou en conserve)
- 3 oeufs entiers
- 100 g de gruyère râpé
- 150 g de pignons de pin
- Herbes de provence



1 barquette de
4 crépinettes chorizo

Abaissez la pâte dans un moule à tarte.

Dans un saladier, battre les oeufs en omelette et y verser la ratatouille. Mélangez.

Versez cette préparation sur le fond de tarte.

Parsemez de gruyère râpé et de pignons de pin.

Saupoudrez de fines herbes.

Enfournez pendant 30 min à 200°C, en surveillant la cuisson.



Retrouver les crépinettes chorizo
dans les rayons de votre supermarché