



## Tartelettes fleur de légumes

Niveau de difficulté : faciles

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Recette pour 4 tartelettes ou 1 grande tarte

### Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 250 g de fromage frais de chèvre
- 1 c. à s. de moutarde forte
- 1,5 c. à s. d'une huile d'olive Bio Planète
- sel, poivre
- 1 panais
- 1 grosse betterave rouge
- 1 grosse betterave bicolore (Chioggia)
- 3 ou 4 carottes de couleur rouge-violet
- 1 c. à s. de thym
- 1 filet de Balsamic & Olive Bio Planète

1. Garnissez de pâte brisée les moules à tartelettes.
2. Mélangez le fromage de chèvre, la moutarde et l'huile d'olive Bio Planète. Salez et poivrez. Tapissez les fonds des tartelettes avec cette préparation.
3. Epluchez les légumes. Découpez-les en bandes fines à l'aide d'une mandoline. Si les bandes sont trop épaisses, blanchissez-les.

4. Dressez les tartelettes en déposant les bandes le long du moule vers le centre et en alternant les couleurs de façon à obtenir un dégradé de rouge. Saupoudrez de thym.
5. Préchauffez le four à 180 °C. Enfournez 20/25 min.
6. Ajoutez un filet de Balsamic & Olive Bio Planète avant de servir. Assaisonnez si nécessaire. Dégustez avec une petite salade d'hiver.