



# Le Panier à Salades

Groupe AMAP de consom'acteurs de Draveil  
(Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne)

## Tarte à la crème de persil

Entrée

*Végétarien*

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 40-45 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1 pâte brisée
- 1 bouquet de persil
- 4 œufs
- 120 g de crème fraîche
- 120 g de fromage râpé
- 3 cuillères à soupe de vin blanc sec
- 2 gousses d'ail
- sel, poivre

Préparation :

Préchauffez le four à 210°C (thermostat 7).

Mélangez les œufs avec la crème, le fromage, l'ail haché et le vin blanc.

Ajoutez le persil haché, du sel et du poivre.

Étalez la pâte dans un moule à tarte beurré et versez-y la préparation.

Enfournez pour 40-45 minutes de cuisson.

Servez tiède ou froid.

**BON APPÉTIT**