Tarte salée à la patate douce

Pour une tarte : 1 fond de tarte – 4 petites patates douces – 4 oeufs – 10cl de crème liquide – 2Cs crème épaise à 15% – 150g de lardons – 50g de parmesan râpé – 2cc huile d’olive 2 pointes de piments de cayenne.

Épluchez et lavez vos patates. Coupez-les en dés.
Dans une sauteuse, faites chauffez l’huile et faites revenir vos lardons 2/3min. Ajoutez les cubes de patates douces. Couvrez et laissez cuire sur feu doux pendant 10min.

Pendant ce temps, garnissez votre plat à tarte d’un fond de tarte brisée. Piquez votre fond de tarte.

Battez les oeufs en omelette, ajoutez les crèmes. Assaisonnez à votre goût (Sel/Poivre/1 ou 2 pointe de piment). Mélangez.

Ajoutez au fond de tarte, les patates et les lardons. Versez l’appareil à tarte dessus. Dans un four à 180°. Laissez cuire pendant 35min.

A déguster chaud ou tiède avec une salade de pousses d’épinards.