

Tarte salée au chou kale et douce & curcuma



Pour 4 personnes

1 rouleau de pâte brisée – 1/4 de bouquet de chou kale – 2 cuillères à soupe d'huile d'olive – 1 oignon – 3 œufs – 25 cl de crème fraîche épaisse – 60 g de parmesan – 1 cuillère à café de curcuma douce.

Préchauffer le four à 190°

Otez les nervures centrales des feuilles de chou kale. Rincez à l'eau et séchez-les bien dans un torchon.

Dans un saladier, déchirez le chou kale en petits morceaux, versez l'huile d'olive. Ciselez l'oignon, mélangez.

Dans un bol, battez les œufs en omelette, ajoutez la crème, le parmesan, le curcuma. Mélangez bien.

Dans un moule à tarte, abaissez la pâte, répartissez le mélange chou kale oignon. Versez le mélange œufs crème.

Enfournez 40 minutes.

Servez chaud ou froid avec une salade verte.

