

TARTELETTE

**ASTUCE :** peut aussi être présenté sur assiette avec de la roquette et des tomates.

## Quiche-tartelette à l'aubergine à la courgette et aux oignons de printemps

Pour 10 tartelettes :

.....

**10 tartelettes snack,**

**Art. n° 35010**

**2,5 petites aubergines**

**2,5 petites courgettes**

**300 g crème fraîche**

**2 œufs**

**1 jaune d'œuf**

**oignons de printemps**

**huile d'olive**

**sauce soja (Tamari)**

.....

- ❶ Laver les aubergines, les courgettes et les oignons, puis les couper en julienne. Chauffer l'huile d'olive dans une poêle et faire revenir les légumes pendant 5 minutes.
- ❷ Garnir les tartelettes de légumes. Mélanger la crème fraîche, les œufs et la sauce soja, répartir ensuite sur les légumes.
- ❸ Préchauffer le four à 180°C. Cuire pendant 10 minutes.