

TARTE AU CONCOMBRE

POUR 6 À 8 PERSONNES

FAIRE REVENIR 1 OIGNON ET 2 GOUSSES D'AIL DANS 2 CS D'HUILE D'OLIVE

ÉPLUCHER ET VIDER 2 CONCOMBRES, LES COUPER EN DÉS, SALER ET LAISSER DÉGORGER PENDANT 1 H,

AJOUTER DANS LE BOL AVEC LES OIGNONS :

- 3 ŒUFS**
- 20 CL DE CRÈME ÉPAISSE**
- 2 CS DE MOUTARDE À LA FIGUE**
- 40 GR DE FARINE**
- 60 GR DE GRAINES DE CHIA**

MIXER ET AJOUTER DES FINES HERBES CISELÉES

ÉTALER UNE PÂTE BRISÉE DANS UN MOULE CHEMISÉ, METTRE SUR LE FOND 150 GR DE GRUYÈRE RÂPÉ, METTRE PAR DESSUS LES CONCOMBRES DÉGORGÉES ET VERSER L'APPAREIL, REMETTRE UNE COUCHE DE 100 GR DE GRUYÈRE RÂPÉ,

CUIRE À 190 ° PENDANT 50 MINUTES