

# **TARTE CAMPAGNARDE CHOUX-RAVES ET AMANDES**

**POUR 6 PERSONNES**

**FAIRE CUIRE À LA VAPEUR, 4 À 5 CHOUX-RAVES (ENVIRON 1 KG) COUPÉES EN RONDELLES, PENDANT 10 MIN**

**PRÉPARER LA MIGAINE AVEC**

- **3 ŒUFS**
- **15 CL DE CRÈME**
- **5 CL DE LAIT**
- **SEL + POIVRE**
- **MUSCADE**

**ÉTALER UNE PÂTE BRISÉE DANS UN MOULE CHEMISÉ, DÉPOSER SUR LE FOND 100 GR DE GRUYÈRE RÂPÉ, COUVRIR AVEC LA MIGAINE, Y RANGER JOLIMENT LES RONDELLES DE CHOU-RAVES ET SAUPOUDRER DE 100 GR D'AMANDES EFFILÉES,**

**FAIRE CUIRE AU FOUR À 190 ° PENDANT 50 MINUTES**