

CROÛTE MILLET

garnie à la purée courge



De: Coop La Manne

Temps de cuisson : 40 minutes

Instructions

1:
Mélanger les ingrédients de la croûte. Presser le mélange dans le fond et sur les côtés d'une grande assiette à tarte badigeonnée d'huile.

2:
Battre ensemble les ingrédients de la garniture. Étendre celle-ci sur la croûte de tarte.

3:
Cuire au four à 350F pendant 30 à 40 minutes.

Servir avec une salade de chou ou une salade de légumes accompagnée de graines ou de noix selon votre inspiration.

Ingrédients croûte

3 tasses
Millet cuit

2 cuillères à table
Huile

1
Oeuf

GARNITURE
3 à 4 tasses
Purée courge

1
Oeuf

1 ou 2
Gousses d'ail

1/2 tasse
Cheddar fort râpé