



TARTE FINE DE LÉGUMES



INGRÉDIENTS

150gr **Houmous à la menthe Sud'n'Sol**
6 feuilles de pâte filo
12 champignons de Paris
100gr de **tomates cerise confites Sud'n'Sol**
3 sucrides
1/2 botte de radis
12 carottes fanes
1/4 botte de cerfeuil
15cl d'huile d'olive

PRÉPARATION

Eplucher, laver les carottes, les radis et réserver.
Couper en morceaux les légumes à votre guise.
Superposer les feuilles de pâte filo en badigeonnant une face d'huile. Couper en 6 et disposer la pâte filo entre 2 plaques dans un four préalablement chauffé à 180°C. Cuire 10 à 15 min.
Lorsque la pâte est froide étaler l'Houmous à la menthe et disposer les légumes crues assaisonner.
Décorer avec le cerfeuil.

