

## LES RECETTES DE NOS MEMBRES

### Tarte de cœurs de palmiers

Par Monica Barzilay

#### Ingrédients pour 6 personnes

- Une Pâte feuilletée
- Une boîte de cœurs de palmiers
- Une boîte de cœurs d'artichauts
- ½ boîte de maïs doux
- 1 tomate ou deux selon grandeur
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- Sel, poivre, cumin et persil à volonté
- ¼ de poivron en petits morceaux ou paprika
- 100 gr d'olives vertes dénoyautées
- 1 œuf

#### Préparation :

Dérouler la pâte afin qu'elle soit fine et fourrer un pyrex d'environ 27cm x 18 cm, sans le beurrer ni l'enfariner.

Le mettre ensuite 1/2 heures au frigo.

Ensuite cuire durant 10 min à four moyen, lorsque c'est tiède, peindre la base avec du blanc d'œuf.

Faire revenir l'oignon coupé fin, l'ail, le persil.

Ajouter les tomates en morceaux, le poivron, les olives et au final les cœurs de palmiers en petits morceaux, ainsi que les artichauts.



Condimenter avec sel, poivre et paprika doux ainsi que du cumin.

Cuire le tout jusqu'à ce que ce soit ferme, à peine doré.

Mettre cette mixture dans le pyrex et cuire au four durant environ 30 minutes.

Servir chaud ou froid.

Notes : Les cœurs de palmiers et les artichauts sont fades, c'est pourquoi il est indispensable d'ajouter des olives, ainsi que poivron et autres condiments