

# Tarte salée coco, olives, bacon et jambon

**Pour 8 personnes**

Préparation : 15 min – Cuisson : 30 min

## **Ingrédients :**

- 1 pâte brisée
- 5 œufs
- 60g d'olives vertes dénoyautées
- 20cl de lait de riz
- 1 boîte de 240g de haricots rouges égouttés
- 100g de dés de jambon
- 150g d'allumettes de bacon
- Poivre



Ustensiles spécifiques : un pichet verseur, une cuillère magique, un moule à tarte cannelée, toile siliconée et une plaque aluminium perforée.

## **Réalisation :**

- Préchauffer le four à 200°C et placer le moule à tarte sur la plaque aluminium.
- Egoutter les haricots rouges et les olives vertes.
- Dans le pichet verseur, fouetter les œufs avec le lait de riz. Fouettez le tout.
- Poivrez et fouetter à l'aide de la cuillère magique.
- Etaler la pâte, la piquer à l'aide d'une fourchette et déposer les dés de jambon et les allumettes de bacon.
- Déposer dessus les haricots rouges et les olives vertes.
- Verser l'appareil dessus et enfourner durant +/-30 min.
- Déguster chaude ou froide.

Bon appétit !



**Moule à tarte cannelée**

Mon blog : <http://lesdelicesabelle.fr/>

Instagram : <https://www.instagram.com/lesdelicesabelle/>

Groupe privé Facebook : <https://www.facebook.com/groups/lesdelicesabelle/>

**Isabelle CHEVRIER**

Votre conseillère culinaire Guy Demarle