

Tarte aux légumes d'été





Les ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 2 aubergines
- 2 courgettes
- 2 poivrons
- 2 oignons
- · 2 gousses d'ail
- 20 g de fromage râpé
- Thym
- Huile d'olive
- · Sel, poivre

La recette

Etape 1

Faire griller les poivrons 30 minutes au four, les retourner régulièrement jusqu'à ce que la peau commence à noircir. Une fois cuit, les laisser refroidir puis les couper en deux, retirer les pédoncules et les épépiner. Les tailler en fines lamelles. Réserver.

Préchauffer le four à 180° C (Th. 6).

Émincer les oignons. Dans une poêle, déposer un filet d'huile d'olive et les faire revenir sur feu doux.

Etape 4

Laver les aubergines et les courgettes, les couper en fines rondelles. Dans une poêle, déposer un filet d'huile d'olive et saisir les légumes. Saler, poivrer.

Etape 5

Dans un moule à tarte, déposer la pâte feuilletée et la piquer à la fourchette. Verser les oignons et ajouter une gousse d'ail écrasée. Ajouter les rondelles d'aubergine en rosace, les courgettes, les lamelles de poivrons ainsi que l'ail.

Parsemer de thym et arroser d'un filet d'huile d'olive. Déposer le fromage râpé et enfourner 40 minutes. La pâte doit être bien dorée.



