



Tarte aux légumes d'été



4 pers



30 mn

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.

Etape 2

Préchauffer le four à 180° C (Th. 6).

Etape 3

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.

Etape 6

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.

