

TARTE LÉGUMES PROVENÇAUX



4 parts



30 mn



180°
30 / 30 min

INGRÉDIENTS

Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 3 aubergines
- 2 courgettes
- 15 tomates cerises
- 10 tomates confites
- 1 poivrons
- Sel / poivre

RÉALISATION



1/ PRECUIRE LA PATE

Dérouler la pâte quand elle sort juste du frigo. Beurrer le moule, enlever la pâte du papier sulfurisé et la presser avec les pouces dans le moule. Replier l'excès de pâte. Mettre le papier sulfurisé par dessus et remplir de riz pour faire poids. Faire cuire 30min à 170°. Sortir la pâte du four, la badigeonner avec de l'oeuf puis recuire 3 min.



2/ PRECUIRE LES LEGUMES

Découper en gros dés 2 aubergines, les mettre dans un plat, ajouter 1 cs d'huile d'olive, du sel et du poivre. Dans un deuxième plat mettre la dernière aubergine entière ainsi que le poivron. Laisser cuire 30 min



3/ DRESSER LA TARTE

Dans le fond de tarte, étaler en premier le caviar d'aubergine, puis les poivrons roulés en «fleurs», mettre les cubes d'aubergines, les tomates confites, la courgette et les tomates cerises.



4/ CUISSON

Préchauffer le four à 180°, beurrer le moule et fariner le, verser la pâte très peu travaillée au 3/4 du moule, et enfourner le pour 45 minutes. Sortez le laissez le refroidir. Glacez le puis placez le au frigo pour prise de glaçage.

MES NOTES

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

