

Difficulté : Facile Temps de préparation : 15 min Temps de cuisson : 35 min



TARTE AUX LÉGUMES DU SOLEIL

Une tarte ensoleillée aux légumes fondants, parfumée aux herbes de Provence, parfaite pour un repas léger et savoureux.

- **Les Légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.
- **Le Fond de tarte** est confectionnée par la **Maison du Mieux Manger**.

LES INGRÉDIENTS

	Pâte à tarte 1		Tomate 1		Courgette 1		Aubergine 1
	Oignon 1		Poivron rouge 1		Gousse d'ail 1		Herbes de Provence 1cc
	Fromage râpé 40g						

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS

	Moutarde		Huile d'olive		Sel et poivre Selon votre goût
--	-----------------	---	----------------------	---	--

L'ÉQUIPEMENT

1 four, 1 plat à tarte,

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Préchauffez votre four à 180°C chaleur tournante.

ÉTAPE 2

Lavez et coupez les légumes en fines rondelles et faites revenir 10/15 mn dans une poêle avec de l'huile d'olive, l'oignon, l'ail et les herbes de provence.

ÉTAPE 3

Étalez la pâte dans un moule et si vous le souhaitez étalez un peu de moutarde au fond.

ÉTAPE 4

Recouvrir des légumes poêlés et de rondelles de tomate fraîche. Saupoudrez de fromage râpé

ÉTAPE 5

Enfournez pour 30-35 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Laissez tiédir légèrement avant de servir.



CONSEILS ET ASTUCES

Vous pouvez remplacer la moutarde par du pesto ou de la tapenade.