



TARTE AUX LEGUMES D'ETE INSPIREE DE LAURENT PETIT LE CLOS DES SENS A ANNECY



QS de : aubergine, carotte, poivron piquillos, courgette bien verte, radis, pois gourmands, pointes d'asperges vertes, cébettes -ou d'autres légumes de saison selon les goûts- quelques olives noires, thym romarin basilic, fleur de sel, poivre.

2 jours avant : Couper les carottes en fines tranches de la largeur de la tarte, les blanchir 1mn à l'eau bouillante salée, les rafraîchir à l'eau glacée, les confire dans de l'huile d'olive salée poivrée aromatisée au thym et romarin. Faire de même pour les courgettes avec la peau.

Le jour même : Couper les aubergines en tranches de 1cm d'épaisseur, les détailler en rectangles de 10x5cm, les dorer à l'huile d'olive, saler poivrer, parsemer de thym et romarin hachés, réserver.
Blanchir 1mn à l'eau bouillante salée, asperges et pois gourmands taillés en biseau, les rafraîchir à l'eau glacée. Émincer finement à la mandoline cébettes et radis, assaisonner, réserver. Couper les olives en lamelles.

Le montage : Alternier carotte courgette et piquillos sur les tranches d'aubergine. Disposer le reste des légumes selon l'inspiration, répartir les rondelles d'olive et réserver à T° ambiante. Blanchir 1mn le basilic puis le confire 5mn à l'huile d'olive, saler, poivrer, mixer et en ajouter quelques gouttes sur la tarte. Décorer éventuellement avec quelques fleurs comestibles.