

Tarte Tatin de légumes

dans la cuisine de Tell c'est ...



Pour 4 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 30 min



Les Courses

1 courgette ♥ 3 poivrons de couleurs différentes

1 oignon ♥ 2 tomates ♥ 1/2 aubergine

un peu d'huile d'olive ♥ sel et poivre ♥ herbes de Provence

50 g de parmesan environ ♥ 1 Pâte Brisée Minute ou Pâte Feuilletée Minute



La Préparation

Lavez tous les légumes, puis les émincer.

Faites les revenir dans de l'huile d'olive à feu moyen, pendant environ 20 min. Au 3/4 de la cuisson, assaisonnez et ajoutez les herbes. Préchauffez le four à 210°C.

Garnissez le fond d'un moule à tarte de papier sulfurisé, puis étalez les légumes par-dessus et tassez à l'aide d'une cuillère ou autre de façon à ce que le dessus soit à peu près plat.

Saupoudrez un peu partout de parmesan et mettez la pâte brisée par-dessus.

Rentrez les bords à l'intérieur du plat. Piquez et enfournez pour environ 30 min, jusqu'à ce que la pâte soit cuite.

A la sortie du four, retournez la tarte sur un plat et servir chaud.
