

TATINS DE LEGUMES



Ingrédients :

- 1 rouleau de pâte feuilletée (maison pour moi !)
- 2 petites courgettes,
- 2 oignons,
- 1 poivron jaune
- 3 carottes,
- 60grs de parmesan
- 1 bouquet d'estragon
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Préparation :

- Peler les carottes et rincer les courgettes, découper les carottes et les courgettes (avec la peau) en fins bâtonnets.

- Peler, épépiner et couper en fines lanières le poivron. Peler et émincer les oignons. Râper le parmesan et réserver.

- Faire chauffer les 2 cuillères à soupe d'huile dans une sauteuse. Y faire revenir les oignons pendant 5 minutes. Y ajouter les oignons et cuire encore 5 minutes. Ajouter ensuite les courgettes et poursuivre encore 5 minutes la cuisson. Terminer en ajoutant le poivron jaune et l'estragon ciselé.

- Répartir cette préparation dans les empreintes ou votre moule à tarte et saupoudrer de parmesan.

- Déposer la pâte feuilletée sur les légumes en rentrant bien les bords à l'intérieur du moule. Piquer la pâte avec une fourchette pour éviter qu'elle ne gonfle et que la vapeur puisse s'échapper. Faire cuire environ 20 minutes à 200°C.

- Laisser reposer un peu avant de démouler.