

Tarte santé à la ratatouille aux légumes rôtis confits



Pour 4 à 6 personnes

une portion de pâte à tarte de votre choix. Je recommande la [pâte à tarte santé d'après Laurence Salomon](#).

les restes de la [ratatouille aux légumes rôtis confits](#) de la veille

3 à 4 steaks hachés de bœuf de 100g chacun ou, dans la version agneau, environ 300 à 400g d'agneau cru haché

un peu d'huile d'olive

sel,

curry en poudre QS pour la version bœuf, ou dans la version agneau, épices à couscous QS

Préparer la pâte à tarte de votre choix. L'étaler dans le moule et placer le tout au frigo.

Si la ratatouille est "mouillée", éliminer le liquide en trop en faisant bouillir la ratatouille ou en le vidant dans l'évier.

Mettre un peu d'huile d'olive à chauffer vivement dans une sauteuse. Quand c'est bien chaud (mais pas fumant!) égrainer la viande hachée crue et mélanger pour faire rôtir.

Quand la viande est bien cuite, ajouter la ratatouille et les épices choisies au goût. Rectifier l'assaisonnement.

Bien mélanger et quand tout est OK, couper le feu et laisser refroidir un peu.

Préchauffer le four à 210°C (mode tarte sur mon four)

Quand le four est chaud et que la garniture a un peu refroidi, verser cette dernière sur la pâte et enfourner à 210°C environ 30 à 35 minutes.

Servir avec une petite salade bien relevée.