



TARTE RUSTIQUE À LA RATATOUILLE ET A LA FÉTA

Pour 8 personnes :

300g farine T.55 - 1 oeuf - 10cl d'huile d'olive - 1 càc de sucre - 1 càc de sel fin -

Mélanger dans une jatte la farine, le sel et le sucre. Faire une fontaine, casser l'oeuf dedans, verser l'huile et 3 càs d'eau tiède. Mélanger avec une fourchette puis pétrir avec les mains durant 5 minutes. Former une boule et l'envelopper dans du film alimentaire. Entreposer au réfrigérateur durant une heure.

480g à 500g de ratatouille - 110g féta - 2 càs persil plat haché - 3 oeufs - 10cl crème fraîche - sel - poivre -

Préchauffer le four à 200°C (position pizza).

Etaler sur le plan de travail fariné la pâte. Déposer la pâte dans un cercle à tarte de 25 cms de diamètre posé sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Piquer le fond à l'aide d'une fourchette.

Emietter la féta. Dans une jatte, mélanger les oeufs avec la crème liquide, la ratatouille, saler et poivrer.

Verser le tout dans le fond de tarte. Parsemer la féta sur le dessus. Rabattre les bords de la pâte vers le centre.

Enfourner et cuire 30 à 35 minutes. Servir chaud, tiède ou froid. Parsemer de persil haché. A déguster avec une salade verte.