

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## **TOURTE PAYSANNE AUX LEGUMES D'ETE**

**pour 6 personnes :**

**300g farine - 1 oeuf - 10cl huile d'olive - 2 càc sucre - 1 pée de sel -  
2 petites aubergines charnues - 3 petites courgettes - 3 poivrons  
rouges "corne de boeuf" - 2 oignons rouges - 10 feuilles de basilic - 4  
càs de vin blanc - 4 càs huile d'olive - 3 pées d'origan séché - sel -  
poivre -**

**Mélanger dans le bol du K. muni de la feuille la farine, le sel et le  
sucre. Casser l'oeuf au milieu, puis verser l'huile et 3 càs d'eau tiède.  
Pétrir 5 minutes à vitesse moyenne jusqu'à l'obtention d'une pâte  
compacte (ajouter de l'eau si nécessaire). Former une boule. Enfermer  
dans une film alimentaire. Réfrigérer 1 heure.**

**Faire revenir les légumes coupés en fines lanières dans une sauteuse  
avec l'huile pendant 10 minutes. Saler, poivrer, poudrer d'origan.  
Mouiller avec le vin blanc et le laisser s'évaporer. Incorporer le basilic  
ciselé. Retirer du feu. Préchauffer le four à 200°C (th.6-7).**

**Partager la boule de pâte en 2 portions inégales. Etaler la plus grosse  
en un disque et le disposer dans le fond d'un moule à manqué beurré,  
tappissé d'un papier sulfurisé. Piquer le fond de la pâte à l'aide d'une  
fourchette. Verser les légumes. Etaler le reste de la pâte. Le mettre sur  
les légumes. Rabattre les bords de la pâte du moule sur la pâte en  
mouillant le tour. Piquer à la fourchette la tourte. Enfourner. Cuire 30  
minutes.**

**Laisser refroidir la tourte. Servir à température ambiante.**

**N'hésitez pas à déguster avec un mesclun.**