

Tarte – tian feuilletée aux légumes d'été

Pour une tarte pour 4 parts (moule de 25 cm)

1 pâte feuilletée

1 courgette

1 aubergine

1 belle tomate

2 CS de moutarde

De l'huile d'olive

De l'ail frais ou semoule

Sel et poivre.

1. Commencer par couper en rondelles très fines chaque légume.

2. Faire chauffer de l'huile dans une poêle (ou deux si vous avez la place) et faire revenir les aubergines et les courgettes rapidement sans les superposer, jusqu'à ce qu'elles soient grillées de chaque côté. Saupoudrer de sel fin pendant la cuisson. Les réserver dans une assiette. ne pas hésiter à remettre de l'huile entre chaque "fournée". (Hé, j'ai jamais dit que c'était light !)

3. Préchauffer le four à 200°. Dérouler la pâte feuilletée dans un moule à tarte et étaler la moutarde dans le fond à l'aide d'une cuillère à soupe. Déposer les légumes à plat en les alternant et en déposant de l'ail émincé de temps en temps.

4. Finir avec une pincée de sel et de poivre, éventuellement un joli quadrillage avec les chutes de pâte, et enfourner 30 minutes dans le bas du four. Servir chaud ou froid. Ce plat est très bon réchauffé également.

www.leculdepoule.wordpress.com