

TARTE AUX LEGUMES ET AU CHEVRE



Exemple de menu

Salade de tomates au basilic

Tarte aux légumes et au chèvre

Salade de fruits d'été

- Temps de préparation : 30 minutes

- Coût: € €

- Temps de cuisson : 35 minutes

- Ustensiles à prévoir : 1 poêle, 1 planche, 1 moule à tarte, 1 saladier

- Difficultés: 🧠

Ingrédients pour 4 personnes :

Pâte :

- ◇ 160 g de farine
- ◇ 40 g de beurre
- ◇ Eau

Garniture

- ◇ 2 courgettes
- ◇ 1 aubergine
- ◇ 3 tomates
- ◇ 3 tomates

- ◇ 1 oignon
- ◇ 4 oeufs
- ◇ 200 g de jambon
- ◇ 20 cl de crème à 15%mg
- ◇ 100 g de chèvre mi-sec
- ◇ 2 c à soupe de moutarde
- ◇ 30 g de gruyère
- ◇ Sel, poivre

Préchauffer le four th 7 (210°).

Faire une pâte brisée avec la farine, le beurre, l'eau et le sel. Laisser reposer environ 20 minutes.

Peler les courgettes, l'oignon et l'aubergine puis les couper en petits morceaux.

Faire revenir les légumes dans une poêle anti-adhésive jusqu'à ce qu'ils dorent et perdent un peu d'eau.

Pendant ce temps, mélanger les œufs battus en omelette et la crème fraîche. Assaisonner.

Etaler la pâte à tarte, la disposer dans un moule à tarte. Badigeonner le fond avec la moutarde.

Disposer sur le fond une couche de jambon coupé en dés puis les tomates coupées en rondelles.

Disposer ensuite la préparation de légumes. Recouvrir le tout du mélange œufs-crème.

Couper le fromage de chèvre en rondelles et le disposer sur la tarte.

Saupoudrer de gruyère râpé.

Cuire au four pendant 30 à 35 minutes. Servir chaud.