

Tarte aux légumes du soleil



INGRÉDIENTS: 4 PERS.

- 1 pâte brisée
- 2 poivrons
- 4 tomates
- 1 aubergine
- 1/2 courgette
- 1 c. à soupe de moutarde fine
- huile d olive
- parmesan

PRÉPARATION

Temps de préparation: 20 min

Temps de cuisson: 25 min

Temps de repos:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Faites précuire la pâte dans son moule pendant 15 minutes à 180°C.
- Faites cuire simultanément dans une poêle : oignons, tomates et poivrons et dans une autre poêle : aubergines, courgettes, avec un filet d'huile d'olive pendant 15 minutes.
- Mélangez les ingrédients des deux poêles, rajoutez la moutarde fine et mélanger à nouveau.

Versez la préparation sur la pâte brisée précuite.

- Recouvrez la préparation de parmesan.