

Tarte aux légumes du soleil



Credit photo : Adobe stock

TEMPS DE CUISSON : 25 minutes

NIVEAU : 

PRÉPARATION : 20 minutes

INGRÉDIENTS

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

PRÉPARATION

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 et 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.

Faites cuire le tout au four pendant 10 minutes.

ET VOILÀ!

**BON
APPÉTIT !**