



Tarte provençale

Ingrédients pour 4 personnes :

Pour la pâte brisée :

- 300 g de farine
- 100 g de beurre mou
- 8 cl d'eau
- 1/2 c. à c. de sel

Pour la garniture :

- 1 aubergine
- 2 courgettes
- 4 tomates
- 1 boule de mozzarella de bufflonne
- 1/2 c. à c. d'herbes de Provence
- 1 c. à c. de moutarde
- 5 c. à s. d'huile d'olive
- 2 brins de basilic
- Sel, poivre

Temps de préparation :

20 mn

Temps de cuisson :

45 mn

Température de cuisson :

Recette :

1. Confectionnez votre pâte brisée: mélangez la farine et le sel. Ajoutez le beurre coupé en dés et pétrissez du bout des doigts 2 à 3 min pour l'incorporer à la farine. Versez l'eau pour lier la pâte. Pétrissez bien puis étalez à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Lavez l'aubergine et les courgettes puis coupez-les en dés. Faites-les revenir dans une poêle avec l'huile d'olive 10 à 15 min.
2. Préchauffez le four à 180°C. Rincez les tomates et coupez-les en rondelles épaisses. Lorsque le mélange courgettes-aubergines commence à dégorger, à mi-cuisson, ajoutez les tomates dans la poêle ainsi que les herbes de Provence. Salez, poivrez. Disposez la pâte dans le moule à tarte, étalez la moutarde dessus. Tapissez des légumes cuits. Répartissez des rondelles de mozzarella.
3. Enfournes pour 30 min le temps que la pâte dore et que la mozzarella fonde. En fin de cuisson, parsemez de basilic ciselé.

Commentaires :