

TARTE MÉDITERRANÉENNE AUX LÉGUMES ET AUX HERBES DE PROVENCE

Préparation	30min
Cuisson	50min
Repos	30min
Total	1h50
Part(s)	6 personnes
Difficulté	



Ingrédients :

<u>Pour la pâte</u>	2 cuillères à café d'Herbes de Provence FUCHS
250 g de farine d'épeautre	Sel de table au sel de mer
175 g de beurre	Poivre noir moulu FUCHS
Sel de table au sel de mer	2 cuillères à café d'Ail granulé lyophilisé FUCHS
2 cuillères à café d'Herbes de Provence FUCHS	150 g de crème
1 œuf	150 g de crème fraîche aux fines herbes
Farine pour le plan de travail	3 œufs
Beurre pour le moule	50 g de Pecorino râpé (ou remplacer par du Parmesan)
<u>Pour la garniture</u>	Feuilles de thym fraîches
2 petites courgettes	1 poivron rouge, jaune et vert
1 Aubergine	2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Préparation :

1. Pour la pâte, bien pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une masse lisse, puis l'envelopper dans du film alimentaire et la réserver au réfrigérateur environ 30 minutes.
2. Abaisser la pâte sur le plan de travail fariné (Ø environ 35 cm), puis en garnir un moule à tarte beurré (Ø 32 cm). Piquer plusieurs fois le fond de tarte avec une fourchette et le faire cuire à blanc au four à 180°C pendant environ dix minutes.



3. Pour la garniture, laver et parer les légumes. Couper les courgettes et l'aubergine en rondelles et les poivrons en huit. Disposer les légumes sur une plaque de four, arroser d'huile, saler et poivrer et parsemer d'herbes de Provence et d'ail. Cuire sous le gril environ 15 minutes dans le four préchauffé.
4. Ensuite, répartir les légumes sur la pâte cuite à blanc.
5. Préparer un appareil à quiche avec la crème, la crème fraîche aux fines herbes, les œufs et le Pecorino, assaisonner et verser sur les légumes.
6. Enfourner la tarte à la même température pour 20 à 25 minutes.
7. Garnir éventuellement de feuilles de thym avant de servir.

