



Tarte tatin

de légumes d'été

Niveau de difficulté : **Facile** ★

Temps de préparation + cuisson : **1h**

Ingrédients pour 6 personnes :

- **1** courgette
- **3** poivrons de couleurs différentes
- **1** oignon
- **2** tomates
- **1** aubergine
- Huile d'olive
- Sel et poivre
- **50 g** de parmesan environ
- **1** pâte brisée

 **AGGLO DU SAINT-QUENTINOIS**
L'Agglo proche de vous !

Préparation :

1. Laver tous les légumes, puis les émincer
2. Les faire revenir dans de l'huile d'olive à feu moyen, pendant environ 20 minutes. Aux $\frac{3}{4}$ de la cuisson, assaisonner.
3. Préchauffer le four à 210°C.
4. Garnir le fond d'un moule à tarte de papier sulfurisé, puis étaler les légumes par-dessus et tasser à l'aide d'une cuillère, de façon à ce que le dessus soit à peu près plat.
5. Saupoudrer de parmesan et poser la pâte brisée par-dessus. Rentrer les bords à l'intérieur du plat. Piquer et enfourner pour environ 30 min, jusqu'à ce que la pâte soit cuite.
6. A la sortie du four, retourner la tarte sur un plat et servir chaud.