

TARTE COLORÉE AUX LÉGUMES PRINTANIERS

Ingrédients (Pour 4 personnes)

- 2 oignons
- 2 courgettes
- 3 carottes
- 1 aubergine
- 1 sachet de billes de mozzarella

- 50 cl de crème fraîche
- 4 oeufs
- 1 abaisse de pâte feuilletée
- 6 tranches de jambon cru
- 1 bouquet de basilic
- Huile d'olive
- Sel, poivre

Préparation:

Préchauffer le four à 180°C.

Couper les oignons en fines lamelles et faire revenir à la poêle avec un filet d'huile d'olive. Réserver.

Couper les légumes en fines lamelles dans la longueur à l'aide d'une mandoline.

Blanchir les lamelles de courgettes et de carotte dans de l'eau bouillante puis les plonger dans un bol d'eau froide pour stopper la cuisson.

Couper les billes de mozzarella en 2.

Dans un bol, verser 4 oeufs, battre en omelette et ajouter 50 cl de crème fraîche, saler et poivrer.

Déposer la pâte feuilletée dans un moule à tarte et piquer avec une fourchette.

Recouvrir le fond avec les oignons et les tranches de mozzarella.

Disposer verticalement et en quinconce les lamelles de carottes, de courgettes, d'aubergine et de jambon cru pour former une spirale. Insérer des feuilles de basilic entre les différentes couches.

Recouvrir avec le mélange oeufs - crème et enfourner environ 40 minutes à 180°C.

