



TARTE AUX LEGUMES D'ETE

Réalisation

- **Temps de préparation : 15 min**
- **Temps de cuisson : 30 min**
- **Difficulté : Facile**

Ingrédients pour 4 personnes :

- | | |
|--------------------------|-----------------------------------|
| • Pâte brisée : 1 | • Brins de basilic (un peu) |
| • Petites courgettes : 3 | • Huile d'olive : 3 cuil. à soupe |
| • Tomate : 1 | • Sel |
| • Poivron jaune : 0,5 | • Poivre |

Etapes de préparation

Préchauffez le four à 200 °C.

Lavez et coupez les courgettes en fines rondelles, ainsi que la tomate et le poivron.

Étalez la pâte dans un plat à tarte et piquez le fond avec une fourchette.

Disposez les légumes sur la pâte en les alternant.

Versez l'huile d'olive. Salez, poivrez et enfournez 30 min.

Parsemez de basilic ciselé avant de servir.

ASTUCE

Vous pouvez également effeuiller un peu de thym frais sur le dessus avant d'enfourner.