

Tarte fine carottes, tomates et courgettes

Ingrédients

- pâte brisée
- 2 ou 3 belles carottes
- 2 courgettes
- 1 grosse tomate cœur de boeuf
- 100 g d'emmental râpé
- fleur de sel
- poivre
- huile d'olive
- 3 c à s de Savora (sinon une moutarde pas trop forte fera l'affaire)



Les étapes

- ***Pelez les carottes, couper les extrémités des courgettes et passez-les à la mandoline dans le sens de la longueur avec une ouverture de 2 à 3mm. Coupez la tomate cœur de bœuf en tranches en prenant soin d'ôter tout le jus (afin d'éviter que votre pâte ne soit détrempée).***
- ***Abaissez votre pâte et garnissez votre moule à tarte préalablement beurré et fariné. Piquez le fond de tarte à l'aide d'une fourchette puis badigeonnez-le de Savora et recouvrez-le d'emmental râpé***
- ***Disposez les lanières de légumes en spirale en commençant au bord, côté peau des courgettes vers le haut. Insérez vos lamelles de tomates entre deux « strates ». Avec un pinceau, huilez légèrement vos légumes à l'huile d'olive, salez et poivrez. Vous pouvez ajouter selon vos goûts, quelques brins de thym frais, du basilic ou encore de l'origan. Votre tarte est prête à être enfournée. Prévoyez une cuisson d'environ 30 minutes.***
- ***Un délice à déguster en compagnie d'une petite salade, roquette ou pousses d'épinards agrémentées d'une vinaigrette à base d'huile d'olive et de vinaigre balsamique et de quelques pignons de pin grillés par exemple...***

Source : <https://www.jevaisvouscuisiner.com/tarte-fine-carottes-tomates-et-courgettes/05/2014/>