

Tartes, tourtes, quiches

Tarte de légumes confits



3h50 35 min 15 min 3h 284

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Étape 1

Préparation des légumes

- 1 Éplucher et ciseler les échalotes. Réserver.
- 2 Éplucher et enlever les germes de l'ail puis couper quelques fines lamelles. Hacher le reste de l'ail.
- 3 Préchauffer le four à 90°C(Th.3).
- 4 Couper les tomates en morceaux et les disposer dans un plat allant au four.
- 5 Les arroser d'huile d'olive et ajouter les lamelles d'ail sur les tomates. Saler et poivrer.
- 6 Ajouter une pincée de sucre et mettre au four pour les confire.
- 7 Prendre l'aubergine préalablement lavée, couper les extrémités et tailler quelques tranches avec une mandoline.
- 8 Réserver les rondelles et éplucher le reste d'aubergine.
- 9 Couper l'aubergine en 4, retirer les pépins et couper des bandes d'environ 2 cm de large. Réserver.
- 10 Prendre la courgette préalablement lavée et à l'aide d'une mandoline couper quelques tranches. Réserver.
- 11 Prendre le poivron préalablement lavé, l'éplucher à l'aide d'un économe et enlever le reste de peau avec un

1 **Courgette**
 2 **Poivron(s)**
 5 **Tomate(s)**
 1 **Aubergine**
 500 g **Champignon(s) de Paris**
 2 **Echalote(s)**
 1 **Gousse(s) d'ail**
 1 **Pâte(s) feuilletée(s)**
 40 cl **Fond blanc de volaille**
 5 c. à soupe **Huile d'olive**
 1 **Thym**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**

couteau.

- 12 Préparer et émincer les poivrons.
- 13 Prendre les champignons préalablement lavés, les éplucher si nécessaire et couper des grosses tranches à l'aide de la mandoline.
- 14 Si les champignons sont bien blancs, il n'est pas nécessaire de les éplucher.
- 15 Réserver quelques tranches et hacher le reste grossièrement.
- 16 Effeuille le basilic, réserver quelques feuilles et ciseler le reste pas trop finement.
- 17 Faire revenir l'ail haché et l'échalote ciselée dans une poêle avec un fond d'huile d'olive et de beurre.
- 18 Ajouter les champignons hachés, du sel et du piment d'Espelette.
- 19 Remuer puis ajouter le basilic ciselé. Remuer et débarrasser dans un bol.
- 20 Dans une autre poêle, faire revenir le poivron dans de l'huile d'olive. Saler, poivrer, laisser cuire pendant 2-3 minutes en les faisant un peu sauter puis réserver dans un plat creux.
- 21 Dans la même poêle, rajouter un peu d'huile d'olive et faire revenir les tranches de champignons avec du sel et du poivre. Réserver dans le plat.
- 22 Toujours dans la même poêle, rajouter de l'huile d'olive et faire dorer les tranches d'aubergines avec du sel et du poivre.
- 23 Retourner plusieurs fois les tranches délicatement, puis réserver dans le plat.
- 24 Cuire les tranches de courgettes de la même manière et réserver avec les autres légumes.
- 25 Dans la même poêle, rajouter de l'huile d'olive et faire cuire les autres morceaux d'aubergines, côté extérieur contre la poêle.
- 26 Ajouter du sel, du poivre, de la fleur de thym et le fond blanc à hauteur.
- 27 Couvrir et cuire environ 8 à 10 minutes.
- 28 A mi-cuisson retourner les aubergines et couvrir à nouveau.
- 29 Quand elles sont cuites, les réserver avec les autres légumes.
- 30 Rajouter dans le plat les tomates sorties du four.
- 31 Saupoudrer de la fleur de thym sur tous les légumes sauf sur les dernières aubergines cuites.
- 32 Ajouter les feuilles de basilic réservées.
- 33 Ajouter le jus de cuisson de l'aubergine.
- 34 Recouvrir d'un film et réserver au moins 3h à température ambiante.

Étape 2

Cuisson du fond de tarte

- 1 Préchauffer le four à 200°C(Th.6-7).

- 2 Tailler un cercle de pâte feuilletée.
- 3 Le piquer avec une fourchette.
- 4 Avec le dos d'un couteau, chiqueter la pâte : faire des traits en biais sur tout le tour.
- 5 Déposer la pâte sur un papier sulfurisé sur une plaque allant au four.
- 6 Préparer la dorure en mélangeant un jaune d'œuf, une pincée de sel, un peu d'eau et une demi-cuillère à café de moutarde.
- 7 Badigeonner la pâte de cette dorure.
- 8 Saler le fond de tarte et enfourner entre 5 et 10 minutes

Étape 3

Confection de la tarte

- 1 Sortir la pâte du four et la glisser sur une grille.
- 2 Verser le mélange de champignons, échalote, ail et basilic sur la pâte, étaler doucement.
- 3 Ajouter les morceaux d'aubergines, puis les tranches de légumes, en donnant un peu de volume à la tarte.
- 4 Enfournier quelques instants pour réchauffer les légumes.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir la tarte du four, la déposer sur un plat.
- 2 Décorer avec quelques feuilles de basilic frais et des pignons.