



Tarte tatin aux légumes

Ingrédients

Oignons
Lardons ou jambon
Courgettes
Aubergines
Poivrons
Pâte brisée
Tomates
Sbrinz
Huile d'olive
Zaatar (mélange d'herbes) ou thym
Sel et poivre

Préparation

- ✓ Faire revenir ensemble des oignons émincés avec des lardons ou du jambon à choix
- ✓ Couper en petits morceaux les courgettes, aubergines et poivron
- ✓ Saler et poivrer
- ✓ Dans un moule mettre le papier sulfurisé de la pâte brisée
- ✓ Disposer les légumes et par-dessus des tranches de tomates
- ✓ Saupoudrer de sbrinz (fromage)
- ✓ Recouvrir avec la pâte à gâteau
- ✓ Cuire 30 minutes à 200 degrés
- ✓ A la sortie du four, recouvrir la tarte d'un filet d'huile d'olive
- ✓ Après le démoulage, ajouter du zaatar (mélange d'herbes) ou du thym selon le goût désiré

Ziad et sa brigade