



Tarte estivale

Sur le Sentier des Bergers



Nombre de personnes
6 à 8

Difficulté



Plus d'idées recettes :
www.surlesentierdesbergers.fr



Tarte estivale



Ingrédients

- 1 pâte brisée ronde
- 90g de crème de poivrons rouges *Sur le Sentier des Bergers*
- 1 grosse tomate ou 2 petites
- 1 aubergine
- 1 grosse courgette
- 6 gousses d'ail
- Des herbes de Provence
- Sel, poivre



Tarte estivale



Préparation

Préchauffer le four à 210 degrés.

1. Laver les légumes, et les couper en rondelles d'un petit centimètre.
2. Disposer la pâte brisée dans un moule à tarte et piquer le fond avec une fourchette.
3. Étaler la crème de poivrons rouges sur le fond de la tarte.
4. Disposer les rondelles de légumes en rosace, en alternant tomate / aubergine / courgette, jusqu'à recouvrir la totalité de la tarte.
5. Saler, poivrer, puis recouvrir d'herbes de Provence.
6. Disposer les gousses d'ail sur la tarte.
7. Faire cuire 40 à 45 minutes à 210° en chaleur tournante.



Tarte estivale



Notre produit pour cette recette



90g

Crème de poivrons
rouges



Plus d'idées recettes :
www.surlesentierdesbergers.fr

Sur le Sentier des Bergers

1040 avenue Jean Perrin - 13290 Aix-en-Provence
contact@sentierdesbergers.com / Tél.: 04.42.16.20.50
www.surlesentierdesbergers.fr

