

Tarte Tatin ratatouille



Mise en place et préparation: env. 20 min

Cuisson au four: env. 50 min

Pour une plaque à gâteau Ø env. 30 cm, le fond chemisé de papier cuisson

Recette de
Betty Bossi.

Betty Bossi

1 tomate cœur de bœuf (env. 150 g), en tranches d'env. 5 mm

150 g d'aubergines, en tranches d'env. 5 mm

100 g de courgettes, en tranches d'env. 5 mm

1 oignon, en fines rouelles

3 c. s. d'huile d'olive

1 piment, en fines rouelles, épépiné

2 gousses d'ail, pressées

1 c. c. de sel

1 abaisse de pâte feuilletée (Ø env. 32 cm)

120 g de mozzarella de bufflonne (p. ex. Fine Food), coupée en deux
100 g de pignons de pin, grillés
quelques feuilles de basilic

1. Badigeonner les tomates, les aubergines, les courgettes et les oignons d'huile, disposer les rondelles en décalé dans la plaque préparée. Répartir les piments et l'ail dessus, saler.
2. **Cuisson au four:** env. 25 min au milieu du four préchauffé à 220° C. Retirer.
3. Piquer la pâte à la fourchette, poser sans serrer sur les légumes. Replier le bord de la pâte entre les légumes et le bord de la pâte.
4. **Finition:** env. 25 min, retirer la tarte, laisser reposer env. 2 min, démouler délicatement sur un plat. Retirer le papier cuisson, décorer avec la mozzarella, les pignons de pin et le basilic.

Suggestion Miele: Pour une pâte bien croustillante, cuire au four à 200 degrés (chaleur tournante plus).

Tu as envie de cuisiner d'autres plats délicieux de #SharedKitchen?
Dans ce cas, rends-nous visite sur notre site internet: lovetoshare.ch