



Tarte aux légumes

Pour 6 personnes (comme entrée): 300 g de carottes, 1 petit chou-fleur, 2-3 gros champignons de Paris, 1 petit poivron rouge, 100 g de haricots verts, 2 courgettes, sel, poivre, muscade, 1 c. à soupe de jus de citron, 300 g de pâte feuilletée, beurre pour la plaque, 2 œufs, 2 dl de crème.

Peler les carottes, débiter le chou-fleur en bouquets et nettoyer les champignons. Laver le poivron, couper en quatre et enlever les pépins et le pédoncule. Couper en lamelles. Nettoyer les haricots et les couper en morceaux de 3 cm env. Couper les carottes et les courgettes non pelées en fines rondelles. Blanchir tous les légumes (sauf les champignons) dans de l'eau salée 3-4 minutes. Ils doivent rester croquants. Faire revenir rapidement les champignons avec le jus de citron, un peu de sel et de l'eau et les couper en lamelles.

Étendre la pâte feuilletée et garnir une plaque d'env. 30 cm Ø. Piquer le fond avec une fourchette. Battre les œufs, la crème, le sel, le poivre et la muscade. Disposer les légumes en cercle en commençant par les carottes puis les courgettes, les choux-fleurs, les lamelles de poivrons et les haricots. Garnir le milieu avec les champignons. Préchauffer le four à 200°C et cuire 10 minutes. Verser la moitié du mélange œuf/crème sur le gâteau au début de la cuisson, le reste 15 minutes plus tard. Temps de cuisson: 40 minutes au total. Dresser sur un plat et servir immédiatement.

Tarte aux légumes

