

## Tarte fromagère aux légumes



6 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



30 minutes



facile

### Ingrédients

1 pâte feuilletée en rouleau  
1 gousse d'ail  
400 gr de tomates  
2 brins de thym  
2 petites courgettes

1 c à s de menthe ciselée  
200 gr de fromage à raclette  
1 c à s de moutarde  
1 c à s d'huile d'olive

### Matériel nécessaire

1 moule à tarte à fond amovible

### Préparation et réalisation

- 1- Tailler les tomates et les courgettes en fines tranches. Les étaler dans une passoire et les saupoudrer de sel, laisser égoutter 30 min.
- 2- Foncer le moule de pâte feuilletée, piquer le fond et recouvrir de moutarde. Répartir l'ail écrasé, le thym, la menthe.
- 3- Recouvrir le tout de fromage à raclette, étaler harmonieusement les tomates et les courgettes éponnées. Arroser d'un filet d'huile d'olive.
- 4- Cuire au four 30 min à 200°.

### Conseils et astuces

Si vous n'avez pas le temps de faire égoutter les tomates et les courgettes faites-les revenir dans une poêle avec un filet d'huile d'olive.

Alice Délice

