



Les plats principaux
Plats d'accompagnement

Tarte à la ratatouille

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 oignon rouge (en rondelles)
1 poivron jaune (en lamelles)
1 courgette (en rondelles)
3 tomates (en rondelles)
2 cuillères à soupe de basilic (haché)
2 cuillères à soupe de persil (haché)
1 gousse d'ail (écrasée)
100 millilitres de lait
4 œufs
poivre
sel

Méthode de préparation

Aspergez tous les légumes d'huile d'olive puis salez et poivrez. Mettez les rondelles de courgette, le poivron jaune et l'oignon rouge sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et placez celle-ci 25 minutes dans un four préchauffé à 200°. Retournez les légumes régulièrement. Les 5 dernières minutes ajoutez les tomates.

Battez les oeufs avec le lait, l'ail et les fines herbes et salez et poivrez.

Disposez tous les légumes dans un moule à tarte métallique de 22 cm de diamètre et versez le mélange d'œufs par-dessus. Placez le moule à tarte dans le four préchauffé et faites cuire jusqu'à ce que les oeufs soient solidifiés. Terminez avec des feuilles de basilic frais.

Astuce:

Remplacez le basilic par du romarin ou de l'origan pour une saveur typiquement provençale.

Ustensiles de cuisine

Four
Forme à tarte

