

Tartatouille

Quantités pour 2-3 personnes (grandes portions)

Temps de réalisation : environ 2h15

Ingrédients :

- 1 grande courgette
- 1 aubergine moyenne
- 3 grandes carottes
- 100 g de jambon cru
- 1 pâte feuilletée ronde (33cm)
- 1 oeuf
- 1 dl de crème
- 3 c. à soupe de sauce tomate maison
- Sel et poivre
- Un peu de parmesan râpé

Préparation :

- Laver les légumes, et à l'aide d'un économe (ou d'une mandoline), les tailler dans la longueur.
- Si elles sont larges, couper les tranches de jambon cru par deux dans la longueur.
- Faire ensuite blanchir chaque légume séparément 2 minutes dans de l'eau bouillante non salée.
- Egoutter chaque légume et éponger le tout en séparant chaque tranche sur du papier ménage.
- Une fois les tranches de légumes bien épongées, commencer une ligne avec 5-6 tranches de courgette (les plus fermes), en les superposant sur 5 cm environ.
- Ajouter une couche de la même manière d'aubergine, puis la même chose avec la carotte, puis la même chose avec le jambon, et on recommence dans le même ordre jusqu'à avoir tout utilisé. On obtient un long mille-feuilles.
- Vient l'étape un peu plus compliquée de la roulade. Le plus simple est de commencer par le bout de départ, et de rouler vers l'avant jusqu'à faire 1 à deux tours. Puis, en tenant de chaque côté du rouleau, le faire avancer petit à petit pour éviter que les couches glissent entre elles. Une fois arrivé au bout du rouleau, le poser sur la tranche et il ne devrait plus bouger.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Disposer la pâte feuilletée dans le moule (charnière 18cm) en répartissant bien la pâte de manière régulière.
- Au besoin, resserrer délicatement le rouleau de légumes en faisant glisser les mains autour en appliquant une légère pression dans le sens de la roulade.
- Déposer délicatement le rouleau dans la pâte feuilletée et bien le répartir.
- Préparer ensuite l'appareil avec l'oeuf, la crème, la sauce tomate, sel et poivre. Fouetter jusqu'à avoir une masse homogène, et la couler doucement sur le rouleau, en la répartissant bien.

- Saupoudrer le tout d'un peu de parmesan, et enfourner pour 40 minutes en milieu de four.
- Sortir du four et laisser reposer 5 minutes avant de démouler, et c'est prêt !