



Tarte aux légumes et à la mozzarella

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 4 pers / 11 spl ou 8 pp par pers

6 pers / 7 spl ou 6 pp par pers

- 190 gr de pâte brisée
- 2 tomates
- 1 courgette moyenne soit 300 gr
- 1 poivron orange
- 1 boule de mozzarella soit 125 gr
- Sel aux herbes de Provence (de mon partenaire La Baleine)
- Sel, poivre
- Arôme plein sud

Préchauffer votre four à 180°.

Etaler la pâte et la disposer dans un moule à tarte en silicone. La piquer et la faire cuire à blanc.

Une fois la pâte cuite, la sortir du four et disposer sur le fond de tarte les tomates coupées en tranches, saler.

Couper les courgettes et les poivrons en dés et répartir les légumes sur les tomates. Saupoudrer de sel aux herbes de Provence, de poivre et d'arôme plein sud.

Couper la mozzarella en dés et les disperser sur le dessus de votre tarte.

Enfourner pour 50 min.