



INGRÉDIENTS

- 1 pâte feuilletée
- 1 courgette
- 1 poivron rouge
- 1 carotte
- 1 oignon rouge
- 150 g de champignons de paris
- 100 g de feta émiettée
- 2 oeufs
- 15 cl de crème fraîche
- 1 cs de moutarde à l'ancienne
- 1 cs d'huile d'olive
- Thym frais
- Sel
- Poivre

TARTE SALÉE AUX LÉGUMES

PRÉPARATION

- 01.** Préchauffer le four à 180°C (chaleur tournante)
- 02.** Émincer l'oignon, couper la courgette, le poivron et la carotte en fines lamelles et trancher les champignons.
- 03.** Faire revenir les légumes dans une poêle avec de l'huile d'olive.
- 04.** Assaisonner avec du sel, du poivre et du thym, puis mélanger.
- 05.** Préparer l'appareil: dans un bol, battre les œufs, la crème fraîche et la moutarde jusqu'à obtenir un mélange homogène. Rectifiez l'assaisonnement en ajoutant du sel et du poivre selon votre goût.
- 06.** Étaler la pâte feuilletée dans un moule à tarte et la piquer délicatement avec une fourchette pour éviter qu'elle ne gonfle pendant la cuisson.
- 07.** Étaler les légumes cuits sur la pâte, puis verser le mélange œufs-crème par-dessus. Parsemer de feta émiettée.
- 08.** Enfourner la tarte pendant 30 à 35 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée et que l'appareil soit bien pris.

