

L'Ile Gourmande d'une Fée

<http://feegourmandile.canalblog.com/>

Tarte façon Tian du soleil



Ingrédients :

20 cl de crème extra légère
2 oeufs
1 Kub Or
1 cs d'herbes de Provence
2 courgettes
2 aubergines
3 tomates
1 pâte brisée

Réalisation :

1/ Couper les légumes, en laissant la peau, en fines rondelles.
Faire revenir dans un peu d'huile d'olive les aubergines, puis les courgettes, en salant.

2/ Battre les oeufs avec la crème, le Kub Or émietté, les herbes, du sel et du poivre.
Verser dans le fond de tarte.

3/ Disposer en cercle, une première rangée d'aubergines, puis de courgettes et de tomates.
Alterner jusqu'à épuisement des légumes. Vaporiser d'un pschit d'huile d'olive (ou d'un filet)
et cuire 40 min à 180°C.