

Tarte Spiralée Soleil



INGREDIENTS

1 pâte brisée aux herbes de provençe

1 aubergine

2 courgettes

1 poivron rouge

1 œuf

100 g de boursin cuisine ail et fines herbes

3 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne

Sel, poivre

PREPARATION *

1. Préchauffer le four à 240°C

2. Couper les légumes à l'aide la mandoline en tranches fines (pour moi position 2)

3. Etaler la pâte à tarte et foncer le moule.

4. Etaler la moutarde au fond et mettre les légumes en alternance en formant une spirale, peau vers le haut (si les légumes sont trop larges, les couper en 2 pour faire des bandes moins larges)

5. Battre l'œuf avec le boursin cuisine, assaisonner et verser doucement sur les légumes.

6. Enfourner pour 10 minutes. Baisser le thermostat à 180°C et poursuivre la cuisson pendant 20 minutes environ.

7. Sortir du four, attendre quelques minutes pour démouler et servir chaud ou froid à votre convenance (perso, je préfère chaud)