

LA TARTE MOZZARELLA ET LEGUMES D'ETE



Ingrédients :

- 1 pâte brisée
- 1 boule de mozzarella de bufflonne
- 150 g de jambon cru (Bayonne, Serrano...)
- 300 g d'aubergine
- 200 g de courgettes
- 300 g de tomates
- 2 oignons
- 5 g de pâte d'ail
- 6 olives noires
- 20 g d'huile d'olive
- Thym
- Chapelure
- 4 c à s de parmesan fraîchement râpé
- Sel, poivre, beurre et farine pour chemiser le moule

Préparation :

- Préchauffez le four à 180°
- Dans le bol mettre l'oignon coupé en deux et l'ail et mixer 5 secondes à vitesse 5 puis racler les parois du bol à l'aide de la spatule
- Ajouter l'huile et régler 5 minutes à 100°, fonction sens inverse, vitesse mijotage
- Pendant ce temps, laver et couper les courgettes en rondelles d'1 cm de largeur et les autres légumes en gros morceaux
- A l'arrêt de la minuterie, ajouter tous les légumes, saler, poivrer et régler environ 30 minutes à 100°, fonction sens inverse, vitesse mijotage. Egoutter dans le panier cuisson et laisser refroidir
- Dérouler la pâte dans un moule à tarte. Répartir les légumes en y glissant régulièrement des rondelles de mozzarella et de jambon
- Saupoudrer d'un mélange Parmesan râpé/Chapelure, disposez les olives et enfourner 40 minutes
- Déguster tiède ou froid

THERMOMINOUX 2012

<http://thermominoux.over-blog.com>