

Tarte à la provençale

300 g de courgettes,
1 petite aubergine
1 poivron rouge
2 tomates
1 oignon
Huile d'olive
1 brin de thym
1 branche de romarin
250 g de pâte brisée.

Beurre
Farine
4 gros œufs dans un saladier
avec
20 cl de crème fraîche
30 cl de lait
80 g d'Emmental râpé



Pèle et coupe en dés 300 g de courgettes, 1 petite aubergine et 1 poivron rouge. Coupe 2 tomates en petits cubes et pelé et cisèle 1 oignon. Fais revenir tous ces légumes 15 min dans une cocotte avec de l'huile d'olive, 1 brin de thym et 1 branche de romarin, mélange soigneusement pour que la préparation n'attache pas au fond de la cocotte. Utilise un rouleau à pâtisserie pour abaisser 250 g de pâte brisée. Garnis-en un moule à tarte beurré et fariné. Pique le fond de pâte et recouvre-le avec les légumes égouttés. Fouette 4 gros œufs dans un saladier avec 20 cl de crème fraîche, 30 cl de lait et 80 g d'emmental râpé. Préchauffe le four sur 210 °C. Verse le mélange aux œufs sur les légumes. Sale et poudre d'une pincée de piment d'Espelette. Enfourne pour 40 min environ.