

tarte aux légumes



POUR 2 PERSONNES

1 courgette
3 petits navets
1 carotte
1 tomate
1 branche de céleri
2 feuilles de brick
2 grosses pincées d'un mélange d'herbes
fraîches et de fleurs comestibles
Sel

Place chaque feuille de brick dans un moule. Enfourne pour 4 min de cuisson ou plus.

Coupe la tomate en tranches, puis en quatre. Prépare les carottes, les navets. émince les légumes à l'aide d'une mandoline japonaise. Sale. Dans une poêle chaude, mets les légumes. Couvre et laisse cuire pendant 3 min. déposez les tulipes de brick dans des assiettes. Dépose les légumes chauds dans les tulipes de brick. Parsème d'un mélange d'herbes fraîches et de fleurs comestibles. Déguste sans attendre.