



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux

Tarte fine Légumes, feta & tomates séchées

Pour 6 personnes | Très facile

65 min | **1.21€** La portion (prix indicatif)



Le croustillant de la pâte feuilletée associé aux légumes d'été, à la fêta et à la gourmandise de la tartinade aux tomates séchées.

Facultatif : du thym sec et/ou origan sec et/ou romarin sec

Les ingrédients

- **1 pièce** de Pâte feuilletée spécial kit
- **100 g** de Feta
- **2 c à s** de Tomate séchée en tartinade
- **1 pièce** de Courgette
- **0.5 pièce** de Poivron toute couleur
- **125 g** de Tomate cerise
- **1 gousse** de Ail
- **0.5 c à c** de Herbes de Provence

Étapes de préparation



Préparation : 20 min



Cuisson : 45 min



Attente : 0 min

- 1 Si vous avez choisi un pâton de pâte feuilletée :
Farinez légèrement le plan de travail. Farinez également le morceau de pâte. Placez-le sur la surface farinée et étalez peu à peu en cercle de 27 cm de diamètre sur 5 mm d'épaisseur.
Retournez fréquemment la pâte (recto-verso) et tournez-la aussi de temps en temps. Cela permet d'obtenir une épaisseur homogène et la forme plus facilement.
Rajoutez de temps en temps de la farine sur le plan de travail et sur la pâte si elle commence à coller. Faites reposer la pâte au frais pendant la préparation des légumes.

- 2 Préchauffez votre four à 185°C en chaleur tournante.
Préparez une lèchefrite recouverte d'une feuille de papier cuisson.
- 3 Lavez les légumes mais pas besoin de les éplucher. Coupez 1 courgette et ½ poivron en fines tranches d'environ 5-7 mm.
Coupez une quinzaine de tomates cerises en deux.
Hachez grossièrement 1 gousse d'ail.
- 4 Huilez la lèchefrite. Répartissez dessus les légumes. Salez, poivrez et ajoutez ½ càc d'herbes de Provence. Arrosez d'huile d'olive.
Enfournez environ 25 minutes jusqu'à ce que les légumes soient confits.
- 5 Quand les légumes sont cuits, mettez de côté et baissez la température à 180°C.
Astuce : placez une plaque au milieu du four pour la faire préchauffer aussi. Vous y ferez glisser la tarte pour la cuire, c'est encore mieux bien snacker le dessous.
- 6 Placez la pâte sur une plaque. Piquez-la avec une fourchette.
Étalez 2 càs de tartina de tomates séchées dessus en laissant un bord d'1,5 cm minimum.
Répartissez les légumes dessus et 100 g de feta grossièrement émietée.
Poivrez généreusement. Parsemez d'herbes de Provence.
- 7 Enfournez environ 20 minutes. La pâte doit être dorée et croustillante. Selon vos préférences, vous pouvez la passer sous le grill quelques minutes pour gratiner la feta.