



anou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Tarte fine aux légumes grillés .



Ingrédients pour 2 personnes :

- 1 gousse d'ail
 - 1 pâte brisée
 - 1 poivron rouge
 - 1 poivron vert
 - 1/2 courgette
 - 3 c.à.s d'huile d'olives
 - 40 g de parmesan râpé
 - Sel, 5 baies
-
- Laver la peau des poivrons, égoutter et sécher
 - Faire une petite incision de la taille d'une aiguille sur chaque côté des poivrons
 - Dans une casserole chaude huilée faire griller les poivrons entiers sur chaque face
 - Finir la cuisson au four th. 6 à 180°C jusqu'à ce que la peau soit bien grillée
 - Ajouter ensuite les courgettes détaillées en lamelles pas trop fines sur toute la longueur
 - Les retourner et surveiller fréquemment, afin que la peau soit bien grillée mais non cramée
 - Lorsque chaque face est bien grillée, sortir les poivrons et les placer dans un sac plastique, puis fermer
 - Réserver les courgettes et la gousse d'ail
 - Laisser reposer pendant 15 minutes, à terme, la peau des poivrons va se retirer très facilement
 - Retirer la peau, la nettoyer soigneusement, égrainer puis tailler des lamelles
 - Dérouler la pâte brisée, frotter la gousse d'ail contre la pâte piquée à la fourchette
 - Déposer les légumes grillés, badigeonner d'un peu d'huile au pinceau
 - Enfourner à 180°C th. 6 pendant 25 minutes, servir chaud

Astuce : une recette facile au goût de légumes grillés, ça rappelle l'été avec les grillades
Avec le restant de pâte et de légumes, former de petits friands à passer 15-20 minutes au four à 180°C

