



La tarte provençale de Lise.



Ingrédients :

- 150 g de farine
- 175g de beurre frais
- 50 g de fromage frais
- 150 g d'aubergines
- 150g de courgettes
- 3 tomates
- 2 poivrons rouges
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- de cuillères à soupe de concentré de tomate
- sel, poivre du moulin
- 2 cuillères à soupe d'herbes de Provence
- 2 oeufs
- 100 g de crème fraîche
- 50g de parmesan

Préparation :

Mélanger la farine , le beurre et le fromage frais pour obtenir une pâte . Foncer le moule avec la pâte et former un bord.

Plonger les tomates dans l'eau bouillante 30 secondes , les peler puis les couper en deux et les épépiner.

Laver et égrener les poivrons puis les couper en lanières.

Dans l'huile d'olive , faire revenir les oignons l'ail et les légumes . Saler poivrer et ajouter les herbes.

Dans un bol à part , mélanger les oeufs la crème fraîche et le parmesan.

Disposer les légumes sur la tarte et ajouter le mélange crème et oeufs.

Enfourner (à four chaud) pendant 30 minutes à 180°C.