

TARTE COURGETTES POIVRONS

Retrouvez toutes nos recettes sur www.panier-naturel.com

Facile	Coût faible
Préparation : 10 minutes	Cuisson : 30 minutes
Pour 4 personnes	1 poêle, 1 plat à tarte

Ingédients :

1 pâte feuilletée
2 courgettes
2 poivrons
1 oignon
Moutarde
Fromage râpé
Sel, poivre et herbe de Provence

Préparation :

- 1 - Laver et éplucher les légumes puis les couper en petits morceaux.
- 2 - Préchauffer le four à 180°C. Préparer votre pâte dans un plat à tarte, badigeonner avec un peu de moutarde.
- 3 - Faire sauter à la poêle les légumes séparément avec les oignons et des herbes de Provence, saler, poivrer.
- 4 - Mettre les légumes sur la pâte feuilletée et parsemer de fromage râpé.
- 5 - Enfourner pendant 25 à 30 minutes.