

Tarte d'été

Ingrédients :

Moule à tarte porcelaine (voir p.10)
+ papier cuisson

Cocotte de base
4 pers.

Grande cocotte
6 pers.

Pâte brisée (voir p.247)
Bûche(s) de chèvre
Courgette(s)
Tomates
Oignon(s) rose(s)
Herbes de Provence
Sel, poivre
Farine
Chapelure
Eau au fond de la cocotte

| |
|-----------------|
| - |
| 1 |
| 1 |
| 3 |
| 1 |
| - |
| facultatif |
| 2 c. à s. rases |
| 4 c. à s. rases |
| 2 c. à s. |

| |
|-----------------|
| - |
| 2 |
| 2 |
| 4 |
| 2 |
| - |
| facultatif |
| 3 c. à s. rases |
| 6 c. à s. rases |
| 3 c. à s. |

Préparation :

- 1 - Lavez et coupez en rondelles les tomates et le(s) courgette(s).
- 2 - Épluchez l'oignon et coupez-le en rondelles.
- 3 - Coupez votre bûche de chèvre de la même épaisseur que les légumes.
- 4 - Étalez votre pâte sur du papier cuisson et mettez la dans le moule.
- 5 - Piquez la pâte avec une fourchette.
- 6 - Mettez un peu de farine et de chapelure au fond de la tarte (pour absorber l'excès de liquide).
- 7 - Disposez de façon régulière les légumes et le chèvre en alternance.
- 8 - Salez, poivrez (facultatif) et ajoutez les herbes de Provence.
- 9 - **Versez les c. à s. d'eau au fond de la cocotte.**
- 10 - Déposez votre moule au fond de la cocotte.
- 11 - Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

Temps de cuisson :

| | |
|-------------------|-------------------------------|
| | 50 mn |
| Inversion* | 20 mn |
| HAUT : | Maxi jusqu'à dorage puis Mini |
| BAS : | Maxi 20 mn puis Mini |

| | |
|--|-------------------------------|
| | 60 mn |
| | 30 mn |
| | Maxi jusqu'à dorage puis Mini |
| | Maxi 20 mn puis Mini |

*inversez la cocotte en cours de cuisson : voir p.7

Notes :

.....

.....

.....

.....