

La tarte spirale aux légumes

Ingédients : (Pour 4 personnes)

- 10 g de beurre
- 1 pâte brisée prête à l'emploi
- 50g de pois chiche (pour la cuisson seulement)
- 1 caviar d'aubergine (1 aubergine, 1 gousse d'ail, 1 filet d'huile, le tout cuit)
- 3 Carottes
- 2 Courgettes
- 1 œuf
- 10 cl de crème liquide



- Commencez par beurrer et fariner le moule.
- Déroulez la pâte, recouvrez le moule posé sur un papier sulfurisé avec et étalez bien au fond du moule. Retirez l'excédent de pâte et faites de petits trous à l'aide d'une fourchette. Disposez un papier sulfurisé par-dessus et recouvrez de pois chiche pour éviter que la pâte ne gonfle. Enfournez à 180° pendant 5 minutes.
- Une fois cuite, tapissez le fond de la tarte avec le caviar d'aubergines. Formez des tagliatelles de carottes à l'aide d'un économe, salez, poivrez et faites de même avec les courgettes.
- Tapissez ensuite la pâte avec ces lanières et procédez ainsi jusqu'à l'obtention d'une spirale de légumes.
- Injectez à l'aide d'une seringue ou d'une petite poche à douille de l'œuf délayé avec de la crème. Enfournez à 180° environ 15 minutes.

Max
& VÉNUS