

Tarte fine croustillante aux légumes d'été et Picandou fondant



Informations

Personnes : 4
Préparation : 30 min.
Cuisson : 35 min.

Ingrédients

- 4 Picandou
- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 1 œuf
- 1 aubergine
- 2 courgettes
- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 1 oignon rouge
- 2 gousses d'ail
- 5 cl d'huile d'olive
- 1 pincée d'herbes de Provence
- Sel fin
- Poivre du moulin

Étapes de la préparation

1. Préchauffez la plancha à 220°C.
2. Lavez les poivrons et découpez-les en deux, retirez les côtes blanches et les pédoncules et coupez en cubes réguliers. Épluchez l'oignon et émincez. Lavez et coupez en cubes les courgettes et l'aubergine.
3. Snackez l'ensemble des légumes sur la plancha avec un peu d'huile d'olive, assaisonnez avec les herbes de Provence, le sel et le poivre. Débarrassez et réservez à température ambiante.
4. Préchauffez le four à 180°C.
5. Sur la plaque du four recouverte d'une feuille de papier cuisson, déposez la pâte feuilletée que vous aurez préalablement taillée en 4 cercles de même diamètre. Piquez avec une fourchette afin d'éviter la pousse à la cuisson. Dorez la pâte à l'aide d'un pinceau avec l'œuf battu.
6. Garnissez les disques avec le medley de légumes et déposez sur chacun un Picandou, assaisonnez et enfournez pour 25 minutes.
7. Servez bien chaud et croustillant.

? **Astuce** : Cette recette est toute aussi délicieuse avec une collection de tomates de toutes les couleurs. Le Picandou se marie aussi très bien sur une tarte aux champignons