

Station gourmande

Tarte aux courgettes et aubergines

Simple et efficace, idéal en période de vacances

Pour 4 personnes

1 courgette jaune

1 courgette verte

1 aubergine

Purée de tomates

Thym

Huile d'olive

Fleur de sel

1 pâte brisée

250 g de farine

125 g de beurre

1 œuf

Sel

1 botte de persil

Préchauffez le four à 210°

Préparez la pâte, l'abaissez dans le moule (n'oubliez pas le papier sulfurisé) et la mettre au frigo le temps de préparer les légumes.

Lavez les légumes, nous gardons la peau. Coupez les courgettes en deux puis en tronçons (demi-lune). Faire la même chose avec l'aubergine (demi-lune).



Dans un grand saladier, mélanger l'aubergine et les courgettes avec une cuillère d'huile d'olive et une cuillère à café de fleur de sel. Etape indispensable.

Sortir la pâte, mettez un fond de purée de tomates, saupoudrez de thym. Assaisonnez à la fleur de sel si la purée ne l'est pas.

Disposez les légumes, joliment, un filet d'huile d'olive, très léger, un peu de thym.

Baissez le four à 180°. Enfournez pour 35 minutes. Vérifiez la cuisson des légumes avec un pic, chaque four étant différent.

Servir avec une belle salade.

Pour être honnête, je la préfère tiède que juste à la sortie du four.

Vous allez pouvoir mélanger une gousse d'ail écrasée avec la purée de tomates ou encore couper en demi-lune un oignon doux et l'intercaler entre les courgettes et l'aubergine pour ne jamais faire la même.

Une pâte maison donnera un goût bien différent, plus croustillant, plus friable, bien meilleur pour une garniture de légumes.