Guillaume Gomez

Tartes, tourtes, quiches

Tarte de légumes confits

3h50	35 min	15 min	3h	284
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des légumes

1. Éplucher et ciseler les échalotes. Réserver.
2. Éplucher et enlever les germes de l'ail puis couper quelques fines lamelles. Hacher le reste de l'ail.
3. Préchauffer le four à 90°C(Th.3).
4. Couper les tomates en morceaux et les disposer dans un plat allant au four.
5. Les arroser d'huile d'olive et ajouter les lamelles d'ail sur les tomates. Saler et poivrer.
6. Ajouter une pincée de sucre et mettre au four pour les confire.
7. Prendre l'aubergine préalablement lavée, couper les extrémités et tailler quelques tranches avec une mandoline.
8. Réserver les rondelles et éplucher le reste d'aubergine.
9. Couper l'aubergine en 4, retirer les pépins et couper des bandes d'environ 2 cm de large. Réserver.
10. Prendre la courgette préalablement lavée et à l'aide d'une mandoline couper quelques tranches. Réserver.
11. Prendre le poivron préalablement lavé, l'éplucher à l'aide d'un économe et enlever le reste de peau avec un

Ingrédients
pour 6 personnes

- 1 **Courgette**
- 2 **Poivron(s)**
- 5 **Tomate(s)**
- 1 **Aubergine**
- 500 g **Champignon(s) de Paris**
- 2 **Echalote(s)**
- 1 **Gousse(s) d'ail**
- 1 **Pâte(s) feuilletée(s)**
- 40 cl **Fond blanc de volaille**
- 5 c. à soupe **Huile d'olive**
- 1 **Thym**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

couteau.

12 Préparer et émincer les poivrons.

13 Prendre les champignons préalablement lavés, les éplucher si nécessaire et couper des grosses tranches à l’aide de la mandoline.

14 Si les champignons sont bien blancs, il n’est pas nécessaire de les éplucher.

15 Réserver quelques tranches et hacher le reste grossièrement.

16 Effeuiller le basilic, réserver quelques feuilles et ciseler le reste pas trop finement.

17 Faire revenir l’ail haché et l’échalote ciselée dans une poêle avec un fond d'huile d'olive et de beurre.

18 Ajouter les champignons hachés, du sel et du piment d’Espelette.

19 Remuer puis ajouter le basilic ciselé. Remuer et débarrasser dans un bol.

20 Dans une autre poêle, faire revenir le poivron dans de l’huile d’olive. Saler, poivrer, laisser cuire pendant 2-3 minutes en les faisant un peu sauter puis réserver dans un plat creux.

21 Dans la même poêle, rajouter un peu d’huile d’olive et faire revenir les tranches de champignons avec du sel et du poivre. Réserver dans le plat.

22 Toujours dans la même poêle, rajouter de l’huile d’olive et faire dorer les tranches d’aubergines avec du sel et du poivre.

23 Retourner plusieurs fois les tranches délicatement, puis réserver dans le plat.

24 Cuire les tranches de courgettes de la même manière et réserver avec les autres légumes.

25 Dans la même poêle, rajouter de l’huile d’olive et faire cuire les autres morceaux d’aubergines, côté extérieur contre la poêle.

26 Ajouter du sel, du poivre, de la fleur de thym et le fond blanc à hauteur.

27 Couvrir et cuire environ 8 à 10 minutes.

28 A mi-cuisson retourner les aubergines et couvrir à nouveau.

29 Quand elles sont cuites, les réserver avec les autres légumes.

30 Rajouter dans le plat les tomates sorties du four.

31 Saupoudrer de la fleur de thym sur tous les légumes sauf sur les dernières aubergines cuites.

32 Ajouter les feuilles de basilic réservées.

33 Ajouter le jus de cuisson de l’aubergine.

34 Recouvrir d’un film et réserver au moins 3h à température ambiante.

Étape 2

Cuisson du fond de tarte

1 Préchauffer le four à 200°C(Th.6-7).

2. Tailler un cercle de pâte feuilletée.
3. Le piquer avec une fourchette.
4. Avec le dos d’un couteau, chiqueter la pâte : faire des traits en biais sur tout le tour.
5. Déposer la pâte sur un papier sulfurisé sur une plaque allant au four.
6. Préparer la dorure en mélangeant un jaune d’œuf, une pincée de sel, un peu d’eau et une demi-cuillère à café de moutarde.
7. Badigeonner la pâte de cette dorure.
8. Saler le fond de tarte et enfourner entre 5 et 10 minutes

Étape 3

Confection de la tarte

1. Sortir la pâte du four et la glisser sur une grille.
2. Verser le mélange de champignons, échalote, ail et basilic sur la pâte, étaler doucement.
3. Ajouter les morceaux d'aubergines, puis les tranches de légumes, en donnant un peu de volume à la tarte.
4. Enfourner quelques instants pour réchauffer les légumes.

Étape 4

Dressage

1. Sortir la tarte du four, la déposer sur un plat.
2. Décorer avec quelques feuilles de basilic frais et des pignons.