



*Tartes, tourtes, quiches*

# Tarte fine à la ratatouille



**30 min** **20 min** **10 min**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

**0**

REPOS

**379**

CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ratatouille

50 g **Oignon(s)**  
100 g **Aubergine**  
100 g **Courgette**  
100 g **Tomate(s)**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**  
1 c. à soupe **Huile d'olive**

## Tarte fine

1 **Pâte(s) feuilletée(s)**  
50 g **Feta**  
10 feuille(s) **Basilic**

## Étape 1

Préparation des légumes en ratatouille

- 1 Eplucher et hacher l'oignon.
- 2 Laver, sécher puis couper en petits cubes les aubergines et les courgettes. Ne pas les mélanger.
- 3 Monder les tomates. Les couper en cubes.
- 4 Mettre une poêle à feu moyen, ajouter l'huile et quand elle est chaude ajouter l'oignon.
- 5 Laisser l'oignon jusqu'à ce qu'il devienne transparent et commence à dorer.
- 6 Ajouter l'aubergine et poursuivre la cuisson pendant 3 minutes en remuant bien.
- 7 Ajouter les courgettes puis les tomates, saler et poivrer, remuer et poursuivre la cuisson 3 minutes.
- 8 Prolonger la cuisson quelques minutes si les légumes sont encore trop croquants.
- 9 Quand on réalise un plat avec plusieurs légumes et qu'ils ont des temps de cuisson différents, il vaut toujours mieux les cuire séparément afin de préserver le goût et le caractère de chacun.

## Étape 2

## Montage et dressage

- 1 Découper quatre cercles dans la pâte feuilletée.
- 2 Poser les cercles sur une plaque couverte de papier sulfurisé. Couvrir avec une autre feuille de papier sulfurisé. Et poser dessus une autre plaque.
- 3 Enfourner dans un four préchauffé à 180°C (Th.6) pendant environ 10 minutes. Attention ce temps dépendant des plaques et de leur épaisseur, il faut bien surveiller cette cuisson lors de la première réalisation et ne pas hésiter à ajuster le temps.
- 4 Une fois cuits, ils doivent être bien dorés, déposer les cercles sur une assiette.
- 5 La pâte ne doit pas rester trop longtemps sur les assiettes elle risquerait dans ce cas de se ramollir à cause de la condensation qui pourrait se former entre la pâte et le plat. Si elle doit attendre, laisser sécher la pâte sur une grille.
- 6 Couper la feta en petits cubes. Ciseler le basilic.
- 7 Mélanger les légumes et la feta et répartir ce mélange sur les tartes fines. Enfin, parsemer de basilic.