

SNACK



Tarte flambée estivale

aux poivrons, olives, courgettes, tomates et parmesan

Pour 10 tartes flambées :

.....

10 fonds de tarte, Art. n° 93602

3 poivrons rouges

3 poivrons jaunes

3 courgettes

1,5 kg tomates cerises

1 bocal d'olives

400 g parmesan

20 ciboules

1 kg crème fraîche

romarin en branches

sel, poivre

.....

- 1 Laver les poivrons, les tomates, les courgettes et les ciboules. Epépiner les poivrons et couper en rondelles. Couper les tomates en deux et les courgettes en fines lamelles. Egoutter les olives puis hacher finement les ciboules.
- 2 Râper le parmesan en fines lamelles.
- 3 Dérouler le fond de tarte et le disposer sur une plaque de cuisson ou une pelle enfarinée. Tartiner de crème fraîche et garnir de légumes. Parsemer de lamelles de parmesan, assaisonner.
- 4 Décorer de branches de romarin puis cuire 3-4 minutes dans un four préchauffé à 270 °C.