

## Tartelettes aux petits légumes d'été - Prima Maison - N° 72 - juillet - août 2015

---



---

Préparation : 20 min - Cuisson 45 min - Pour 6 personnes

---

**400 g de pâte brisée - 1 petite aubergine - 1 courgette - 1/2 poivron rouge - 1/2 poivron jaune - 100 g de tomates-cerises - 2 gousses d'ail - 1 oignon - 3 œufs - 50 g de parmesan - 4 brins de thym - 15 cl de crème épaisse - 6 cuillères à soupe d'huile d'olive - 2 cuillères à soupe de farine - Sel et poivre**

---

**Détaillez** les aubergines, la courgette et les poivrons en morceaux. Faites-les revenir environ 15 min dans une sauteuse avec l'huile chaude, l'oignon et l'ail hachés. Salez, poivrez et parfumez de thym effeuillé.

**Chauffez** le four à th. 6 (180°C). Battez les œufs avec la crème et le parmesan, salez et poivrez. Sur un plan de travail fariné, étalez la pâte brisée su 4 mm d'épaisseur et garnissez-en 6 moules à tartelette.

**Disposez** les légumes dans les fonds de tarte. Ajoutez les tomates-cerises coupées en deux, puis le mélange aux œufs. Cuissez 30 min au four, les bords doivent être dorés.

---

**Conseil :** Servez les tartelettes chaudes avec une bonne salade verte mélangée avec un peu de roquette. Mais, elles peuvent être également servies froides pour un pique-nique.