

# Tarte aux trois légumes

***Pour 2 personnes***

## **Ingrédients :**

- Pâte feuilletée ou brisée surgelée
  
- 1 Tomate
- 1 Aubergine
- 1 Courgette
- 1 boule de Mozzarella
- Râpé
- Fromage Leerdammer ou autre
- 1 gousse d'ail
- Moutarde
- Lardons maigres (facultatif)
- Origan
- Thym
- Romarin

## **Préparation :**

Foncer un moule à tarte avec la pâte  
Passer une gousse d'ail sur la pâte  
Badigeonner la tarte avec un peu de moutarde  
Faire dégorger l'aubergine et la courgette découpées en rondelles très fines en mettant un peu de sel dans une passoire  
Découper la tomate en rondelles  
Afin de les faire un peu ramollir passer successivement l'aubergine, la courgette puis la tomate à la poêle  
Saler et poivrer

- Disposer les tranches de tomate sur la pâte
- Disposer les tranches d'aubergine
- Disposer les tranches de courgette
- Etaler la mozzarella coupée en tranches
- Ajouter le thym, le romarin, l'origan
- Parsemer de Leerdammer râpé et d'Emmental râpé
- Ajouter quelques lardons
- Faire cuire à four moyen pendant 30 minutes

***Bon appétit !***

