

## *Une tarte aux Légumes grillés*

### **INGRÉDIENTS POUR 4 PETITES TARTES:**

- 1 Aubergine
- 1 Courgette
- 1 Poivron rouge
- 1 Poivron jaune
- Tapenade d'olives noires
- Roquette
- Parmesan
- Huile d'olive
- Vinaigre balsamique
- Thym

#### La pâte:

- 15g de levure
- 2dl d'eau
- 10g de sel
- 1dl d'huile d'olive
- 1 oeuf
- 500g de farine

### **PRÉPARATION:**

#### Les légumes:

Tailler les aubergines et les courgettes en rondelles. Éplucher les poivrons à l'aide d'un économie et les tailler en lanières.

Réunir les légumes coupés dans un plat, saler et arroser d'un filet d'huile d'olive et d'un trait de vinaigre balsamique. Laisser mariner 30 minutes.

Égoutter les légumes, les griller sur les deux faces et les mariner avec le thym et un filet d'huile d'olive. On peut ainsi les conserver au frigo pendant deux à trois jours sans problème.

#### La pâte:

Diluer le sel et la levure dans l'eau tiède. Ajouter l'œuf et l'huile d'olive, mélanger. Incorporer la farine et pétrir afin d'avoir une pâte homogène.

Former une boule, recouvrir d'un linge et laisser lever dans un endroit tempéré.

Après deux heures rabattre la pâte, puis l'abaisser à 1cm d'épaisseur environ.

Détailler 4 disques de 15cm de diamètre et les déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

#### Montage et cuisson:

À l'aide d'une fourchette, piquer les fonds de pâtes et les badigeonner de tapenade diluée avec un peu d'huile d'olive. Y disposer harmonieusement les légumes grillés.

Cuire pendant 15 à 20 minutes dans un four préchauffé à 200°C.

Si vous voulez une pâte plus volumineuse, style focaccia, attendez 15 minutes avant d'enfourner vos tartes. La pâte va ainsi développer davantage lors de la cuisson.

À la sortie du four, garnir de feuilles de roquette et de copeaux de parmesan. Arroser d'un filet d'huile d'olive.