

Tarte aux légumes au Gruyère de France



Durée :
60 min



Saisonnalité :
Hiver



Difficulté :
Moyenne



Quantité :
6 pers.

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 1 pâte brisée
- 80 g de Gruyère de France
- 2 courgettes
- 5/6 carottes (violette, orange, jaunes par exemple)
- 2 cuillères à soupe de moutarde
- Thym frais
- Huile d'olive
- Sel, poivre

Préparation

Préchauffez votre four à 180°C.

- Beurrez votre moule à tarte. Abaissez la pâte brisée puis déposez-la dans le moule. Piquez-la avec une fourchette.
- Répartissez la moutarde sur le fond de la tarte.
- Lavez les carottes et les courgettes. Épluchez les carottes. Découpez des bandes fines, à l'aide d'un économe ou d'une mandoline, dans le sens de la longueur.
- Détaillez également des lamelles de Gruyère de France toujours à l'aide du couteau économe.
- Roulez une lanière de courgette sur elle-même et déposez-la au centre de la tarte puis garnissez entièrement la tarte en alternant les lanières de légumes et de gruyère jusqu'au bord du moule.
- Badigeonnez généreusement la tarte d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau. Parsemez de feuilles de thym frais.
- Assaisonner et enfournez 40 min.
- Dégustez chaud ou froid.



Testez cette recette chez vous et partagez la avec
#GruyereFrance