

Tourte aux légumes grillés

Une tourte méditerranéenne végétarienne. À déguster chaude ou froide, été comme hiver...



Ingrédients

- 1 pâte feuilletée sans gluten si possible
- 1 aubergine coupée en tranches et grillée
- 1 courgette coupée en tranches et grillée
- 1 poivron rouge grillé en lamelles
- 1 poignée d'épinards cuits et égouttés
- 2 c. à soupe de tapenade aux olives noires
- 2 c. à café d'huile d'olive
- 1 jaune d'oeuf battu
- Sel, poivre

Préparation

1. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
2. Beurrez un plat à cake et garnissez-le de pâte feuilletée, en laissant bien déborder la pâte de chaque côté pour pouvoir en recouvrir la tourte. N'oubliez pas de la piquer avec une fourchette.
3. Faites des couches des légumes grillés, d'épinards et de tapenade jusqu'à épuisement des ingrédients, sans oublier de poivrer, de saler et de napper chaque couche d'un peu d'huile d'olive.
4. Fermez complètement la tourte en rabattant la pâte feuilletée. Faites un trou au milieu avec un couteau, et badigeonnez de jaune d'oeuf battu au pinceau.
5. Enfourez pour 20 minutes, ou jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.
6. Laissez la tourte refroidir avant de la démouler. Découpez-la en tranches et servez sur un lit de mâche



Cette recette vous est offerte par **MYBOOX** et **MARABOUT**