

## Tarte aux légumes

### Ingrédients pour 4 personnes :

- 250-260g pâte brisée ou feuilletée
- 600g environ légumes lavés, coupés en dés cuits et refroidis\*
- 2 œufs
- 1.5dl lait (selon le légume choisi\*)
- Sel, poivre et épices divers selon goût.

### Matériel nécessaire :

- Feuille de papier sulfurisé

\*il peut s'agir d'une ratatouille, d'un reste de légumes, de légumes cuits à l'étouffée... On rajoutera plus ou moins de lait en fonction du légume choisi : pour la ratatouille, pas besoin de lait, pour les poireaux, en revanche, oui.

### Préparation

Préchauffer le four à 180°C.

Abaisser la pâte sur un moule à tarte revêtu d'une feuille de papier sulfurisé. Piquer la pâte à divers endroits sur toute la surface à l'aide d'une fourchette.

D'un petit bol, battre à la fourchette les œufs et le lait, puis ajouter le sel, le poivre et les épices si souhaitées.

Dans un bol, verser les légumes refroidis. Ajouter l'appareil et bien mélanger.

Verser le mélange sur la pâte et le répartir sur toute la surface.

Enfourner et laisser cuire environ 40 minutes.

Bon appétit !

