



# TARTE DU SOLEIL

du Relais des trois écluses

## INGRÉDIENTS

- Pâte Brisée ou pâte feuilletée
- 2 courgettes
- 3 tomates
- 1 aubergine
- Herbes fraîches : basilic, persil ...
- Sirop d'érable ou d'agave
- Moutarde à l'ancienne
- Huile d'olive
- Gruyère râpé
- 1/2 fromage frais de vache

Les légumes  
des Jardins

de la Fromagerie  
Saveurs des Pâtures

## PRÉPARATIONS

1 - Coupez à la mandoline, l'aubergine, les courgettes et les tomates en rondelles.

2 - Faire rôtir au four les légumes avec un filet d'huile d'olive, sel et poivre pendant 10 min à 180°.

3 - Précuire la pâte au four pendant 5 min à 150° avant la fin de la cuisson ajouter du gruyère râpé au fond de la pâte.

4- Après la cuisson, tartiner le fond de la tarte avec de la moutarde à l'ancienne, disposez les légumes, des morceaux du fromage de vache et mettre un peu de sirop d'érable.

5-Mettre la tarte au four pendant 15 min à 170°. A la fin de la cuisson disposez sur la tarte les herbes fraîches.