

TARTE DE LÉGUMES À LA JARDINIÈRE

1 abaisse ronde de pâte feuilletée (Ø env. 33 cm)

poser une plaque d'un Ø d'env. 20 cm à l'envers sur une grande plaque à gâteau, graisser, y poser délicatement la pâte, piquer abondamment le fond, mettre au frais env. 20 min. Puis couvrir d'une deuxième plaque graissée un peu plus grande

Cuisson à blanc: env. 5 min dans la partie inférieure du four préchauffé à 220°C. Retirer la plaque du haut, repiquer si nécessaire, cuire encore env. 10 min. Sortir du four, laisser tiédir, retirer délicatement la pâte, laisser refroidir à l'envers sur une grille. Temps de cuisson total: env. 15 min.

150 g de ricotta
quelques feuilles de mélisse, coupées fin
sel et poivre

mélanger, étaler sur le fond de pâte

Légumes

1 c. à soupe d'huile d'olive

chauffer dans une casserole

1 oignon primeur avec les fanes, coupé en lanières

1 gousse d'ail, hachée

faire revenir

200 g de pois mange-tout

200 g de petites carottes primeurs avec quelques fanes

10 asperges vertes, en morceaux

200 g de brocoli, en bouquets

ajouter, étuver

1 dl de bouillon de légumes

mouiller, cuire env. 10 min à feu doux et à couvert, retirer le couvercle, faire réduire complètement le jus de cuisson

Sauce

1 c. à soupe de vinaigre de vin blanc

1 c. à soupe de jus de citron

3 c. à soupe d'huile d'olive

½ c. à café de sel

¼ de c. à café de poivre citronné

mélanger le tout, verser sur les légumes

100 g de tomates cerises, en deux

répartir avec les légumes sur la ricotta

quelques feuilles de mélisse
pousses de basilic

pour parsemer

Pour gagner du temps

- Cuire le fond de pâte la veille ou le congeler dans une feuille d'aluminium (se conserve env. 1 mois).
- Préparer la sauce la veille.

