



Ma délicieuse tarte aux légumes

NinonLou



Hier soir, je me suis essayée à une recette que j'avais repéré dans le magalogue d'été de 2017 (oui oui je suis un peu en retard...) : la tarte aux légumes ! Pour être honnête, à la base j'étais plutôt partie pour l'appeler "la pizza aux légumes" mais bon, je me suis dit que "tarte" c'était plus parlant pour ceux qui souhaitent se donner bonne conscience 😊
Bref, venons-en aux faits : la recette !

Les ingrédients :

- 1 pâte à pizza
- 1 courgette
- 3 carottes
- 5 gros champignons de Paris
- 15cl de purée de tomates
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- Mozzarella râpée
- Huile olive infusée au basilic

Cette recette, c'était aussi l'occasion de tester mon nouveau moule Crousty ([vous pouvez désormais découvrir le test de ce produit](#)) et j'ai été agréablement surprise, je vous conseille donc l'achat de ce produit si vous êtes amateurs de bonnes tartes croustillantes 😊

Pour une pâte
bien
croustillante,
utilisez le
moule
"Crousty" !

La préparation des légumes :

- Commencez par épluchez tous les légumes (carottes, courgettes, champignons)
- Réalisez de fines tranches de carottes et de courgettes à la mandoline (et si comme moi, cette instrument vous fait peur, vous pouvez continuer d'utiliser votre éplucheur à légumes)
- Coupez les champignons en fines rondelles

Vous souhaitez une tarte fondante ?

Plongez vos lamelles de carottes et courgettes dans de l'eau bouillante pendant 10 minutes puis égouttez-les. La précuisson permettra d'obtenir un résultat onctueux, dans le cas inverse, les légumes seront croquants (et on n'oublie pas de lire "croquants" avec l'accent de Cyril Lignac)

La pâte à pizza :

Comme à ma grande habitude, je prévois toujours mes recettes au dernier moment, du coup je ne réaliser pas ma pâte à pizza moi même.

Si vous êtes comme moi, je peux vous conseiller la pâte Herta, qui gonfle bien et qui est bien bien croustillante.

Mais attention, c'est pas parce qu'on ne réalise pas la pâte qu'on doit cuire sa pâte n'importe comment !

Pour une cuisson homogène de votre pâte, je vous invite à la disposer dans votre moule à tarte et de l'enfourner pendant 10min à 180°C (ajoutez-y des haricots en céramique pour que le centre ne gonfle pas)

Ajoutez-y ensuite vos ingrédients puis cuisez votre pizza à nouveau pendant 20min à 180°C



Le montage :

- Une fois votre pâte précuite, vous allez pouvoir commencer votre montage
- Commencez par mélanger votre purée de tomates avec la moutarde puis étalez le mélange sur votre tarte
- Disposez à plat, les champignons préalablement cuits à la poêle
- En commençant par le bord, disposez vos lamelles pour que ces dernières fassent bien le tour de la tarte, et alternez ensuite : une couche de carottes, une couche de courgettes (pas de panique si ce n'est pas régulier, ça ressemblera à une jolie fleurs)
- Lorsque votre montage est terminé, ajoutez un peu d'huile d'olive infusée au basilic, de la mozzarella râpée et enfournez à 180°C pendant 20min

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur Zodiosphere.fr