

Tarte du soleil

Pour 4 personnes



INGREDIENTS

- 1 pâte à tarte
- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 1 poivron vert
- 1 courgette
- 1 oignon
- 1 CS d'huile d'olive
- herbes de Provence

PRÉPARATION:

Préparez les légumes en lamelles, puis faites-les cuire avec de l'huile d'olive. Une fois cuits, déposez vos légumes sur la pâte et enfournez pour 35 à 40 minutes à 150 °C.

À déguster chaud ou froid, c'est excellent accompagné, pourquoi pas, d'une salade verte, et si vous êtes gourmand, de burrata ou de mozzarella, si vous aimez.

Idéal en cette saison!!

Régalez-vous!!