

# Tarte du soleil

Pour 4 personnes  
Préparation: 5mn  
Cuisson: 30mn



## INGRÉDIENTS:

- 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:

1. Préparer les légumes en lamelles, puis les faire cuire avec de l'huile d'olive.
2. Une fois cuits, déposer vos légumes sur la pâte et enfourner pour 35 à 40 minutes à 150 °C.
3. 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!!*