**Tarte-spirale aux légumes**



*Ingrédients* :

- 1 pâte brisée (du commerce ou maison)
- 3 carottes
- 2 poivrons (jaunes)
- 1 petite courgette
- 1 aubergine
- 2 CàS de moutarde
- 2 œufs
- 10 cl de lait
- 10 cl de crème liquide
- 50 g de parmesan râpé
- Sel et poivre

*Recette* :

Rincez les légumes. Épluchez les carottes, ôtez les extrémités de la courgette, et de l'aubergine et épépinez le poivron. Taillez les poivrons en lanières. Passez tous les légumes à la mandoline en lamelles de 3 mm d'épaisseur. Faites cuire les lamelles de carottes pendant 3 mn dans une grande casserole d'eau bouillante, pour les ramollir.

Étalez votre pâte brisée dans un moule à tarte (pas trop grand, 24-26 cm de diamètre maximum). Piquez la pâte à l'aide d'une fourchette et badigeonnez le fond de moutarde avec le dos d'une cuillère.

Disposez les lamelles de légumes tout autour de la tarte, en laissant la peau de la courgette et de l'aubergine vers le haut (pour faire ressortir les couleurs). Disposez les lamelles des poivrons entre les lamelles de légumes.

Dans un bol, fouettez les œufs avec le lait et la crème liquide. Ajoutez le parmesan râpé, le sel et le poivre. Versez la migaine sur les légumes.

*Cuisson* :

Faites cuire la tarte pendant 25-30 mn dans un four bien préchauffé à 180°. Sortez la tarte lorsque la pâte est bien dorée.

***http://www.evacuisine.fr/***