

# Tarte aux légumes Parmesan et Brebis des basques

POUR 4 PERSONNES

Une pâte feuilletée maison ou de bonne qualité pur beurre

Un reste de légumes divers

2 tomates

Pesto rosso

Parmesan râpé

1 morceau de Fromage de Brebis ou autre bleu

Huile d'olive

2 oeufs

Crème liquide

Fleur de sel - Poivre au moulin



## Étapes

- Préchauffer le four à 200° c
- Etaler la pâte feuilletée à l'aide du rouleau à pâtisserie et la placer dans un moule à tarte.
- Couper le Brebis des Basques en morceaux pas trop épais.
- Etaler du pesto rosso sur le fond de la tarte
- Saupoudrer de Parmesan râpé.
- Ajouter au milieu le reste des légumes.
- Laver les tomates, retirer les trognons et les couper en tranches.
- Placer les rondelles de tomates autour de la tarte.
- Saupoudrer à nouveau de Parmesan râpé
- Casser les oeufs dans un saladier, ajouter de la crème, saler et poivrer et fouetter le tout.
- Verser cet appareil sur les légumes.
- Couper le tour de la tarte, ou replier les morceaux qui dépassent si la pâte est rectangulaire vers le centre.
- Enfourner le plat lorsque le four est chaud. Cuire jusqu'à ce que la tarte soit bien dorée
- Déguster dès la sortie du four avec une salade

