



## TARTE DE SAISON

TEMPS DE PREPARATION: 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 25 MIN

### INGREDIENTS

**Pour 4 personnes:**

- 1 courgette
- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 1 oignon
- 1 boîte d'allumette  
de lardon fumé
- 1 chèvre frais
- 1 càc de moutarde

### PREPARATION

1. Préparer la pâte brisée (recette sur [mam-allergo.fr](http://mam-allergo.fr))
2. Couper en tranche les poivrons et en rondelles la courgette.
3. Dans un poêle avec un peu d'huile faire revenir à feu doux les légumes avec l'oignon et les lardons, jusqu'à coloration.
4. Préchauffer le four à 180°.
5. Fariné le plan de travail et étaler la pâte, puis la mettre dans un moule à tarte. (pâte fine).
6. Étaler une cuillère à café de moutarde au fond, puis ajouter les légumes.
7. Ajouter le chèvre frais sur le dessus.
8. Enfourner 15 à 20 minutes à 180°.

### NOTES

cette tarte peut être précuite et congelé. Une fois décongelé la mettre au four 10 min à 170°.