

Tarte à l'Anchoïade façon Tian de Légumes

Pour 1 tarte de 6/8 personnes :

- **1 pâte brisée** ([la recette ici !](#))
- **85 g d'anchoyade ou anchoïade** ([ici une anchoyade artisanale Azais Polito](#))
- **2 tomates**
- **1 aubergine**
- **1 grosse courgette**
- **6 gousses d'ail**
- **des herbes de Provence**
- **sel, poivre**

1. Préchauffer le four à 210° en chaleur tournante.
2. Laver et tailler en tranches épaisses les tomates, l'aubergine et la courgette.
3. Disposer la pâte brisée dans un moule à tarte puis piquer le fond à l'aide d'une fourchette.
4. Étaler l'anchoyade à l'aide d'une cuillère sur le fond de la pâte brisée.
5. En alternant tomate/courgette/aubergine, disposer ces légumes en rosasse jusqu'à recouvrir la totalité de la tarte.
6. Assaisonner en sel et poivre puis saupoudrer d'herbes de Provence puis disposer les gousses d'ail sur la tarte.
7. Enfourner pour 40/45 minutes de cuisson jusqu'à ce la tarte soit légèrement grillée : c'est prêt ! ☐

☐ Voilà une belle petite recette avec des produits de saison. A déguster froide ou chaude avec une salade verte le tout accompagné d'un bon vin rosé ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

