

Tarte au potimarron & fêta



QUANTITÉ

Pour 2/3 personnes



PREPARATION

15 minutes



REPOS

Aucun



CUISSON

25 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT

- 1 pâte brisée (si possible faite maison)
- 1/2 potimarron
- 1 petit oignon jaune
- 150g de fêta
- de l'huile d'olive
- des herbes de Provence
- du sel et du poivre



Préchauffez le four à 200°C.

Coupez le potimarron en petits cubes et émincez l'oignon. Déposez-les sur une plaque allant au four. Versez par-dessus un filet d'huile d'olive et saupoudrez d'herbes de Provence, de sel et de poivre. Faites cuire au four pendant 15 minutes à 200°C.

Étalez la pâte brisée dans un moule à tarte.

Disposez les légumes cuits sur la pâte. Ajoutez par dessus la fêta émietlée.

Versez un filet d'huile d'olive sur la tarte.

Faites cuire au four pendant une dizaine de minutes à 200°C, de façon à ce que la pâte soit dorée.