 **Quiche aux légumes du soleil**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**Pâte :
- 180 g de farine**
**- 3** [**petits suisses**](http://recettes.de/petit-suisse)**- 90 g de beurre**
**- 1 pincée de sel**
**- Quelques feuilles de thym citron
Garniture :
- 400 g de** [**brandade de Morue**](http://recettes.de/brandade-de-morue)**- 1 jaune d'œuf**
**- 1 aubergine**
**- 1 courgette**
**- 1 poivron rouge**
**- 1 poivron jaune**
**- 3 gousses d'ail**
**- brindilles de thym**
**- Comté râpé**
**- huile d'olive**
**- sel & poivre du moulin
-** [**Poivre de Tellichery**](http://www.goutetnature.com/store/Poivre-noir)

**1 cercle à tarte de 26 cm de diamètre déposé sur la plaque du four garnie de papier cuisson.
Préchauffage du four à 190° (chaleur tournante)**

**La pâte :**Mélanger la farine, le sel, le beurre mou et les petits suisses.
Faire une boule, l'envelopper de film.
Placer au frais pendant au-moins 1 heure.

**La garniture :**Laver les légumes.
Couper l'aubergine en tranches, j'ai recoupé les grosses rondelles en deux.
Couper la courgette en lamelles dans le sens de la longueur.
Peler les poivrons. Les épépiner puis les couper en grosses lamelles.
Peler, dégermer et hacher l'ail.
Mettre un filet d'huile d'olive à chauffer dans une sauteuse.
Ajouter les poivrons et l'ail et laisser revenir pendant quelques minutes.
Déposer les rondelles d'aubergine, bien remuer pendant quelques instants.
Ajouter les lamelles de courgettes (**je les ai coupées en deux pour plus de facilité**) et remuer pour que les légumes se mélangent plus facilement.
Ajouter quelques brindilles de thym, saler, poivrer.
Couvrir la sauteuse et laisser cuire pendant 20 minutes.
**La quiche :**Sortir la pâte, l'étaler au rouleau. Foncer le moule à tarte et le piquer à la fourchette.
Mélanger la brandade de morue avec le jaune d'œuf.
Étaler la brandade sur le fond de pâte.
Garnir la tarte avec les légumes en les disposant harmonieusement.
Saupoudrer de feuilles de thym et d'un peu de fromage râpé.
Enfourner pour 40 minutes.
Laisser tiédir quelques minutes avant de démouler.
Ajouter quelques pincées de poivre de Tellicherry, tout juste moulu.
Servir chaud.