 **Tarte aux légumes confits**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/09/Tarte-aux-l%C3%A9gumes-confits-DSCN6126.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- Une abaisse de pâte feuilletée pur beurre**  
**- 350 g de** [**légumes**](http://recettes.de/legumes) **confits** **(aubergines, courgettes, poivrons, tomate)**  
**- 300 g de** [**Fromage blanc**](http://recettes.de/fromage-blanc) **égoutté**  
**- 20 g de Maïzena ®**  
**- 3 œufs**  
**- 200 g de crème liquide**  
**- 100 g de comté râpé**  
**- 20 tomates cerises**  
**- marjolaine séchée**

**un  cercle à tarte de 28 cm de diamètre**  
**Préchauffage du four à 190°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Si vous voulez préparer les légumes confits, c'est par [**ici**](http://croquantfondantgourmand.com/legumes-dete-confits/).  
Foncer le cercle avec la pâte.  
Couvrir et garder au frais le temps de préparer la garniture.  
Mettre dans un saladier le fromage blanc égoutté, la Maïzena ®, la crème et les œufs.  
Mélanger et ajouter le fromage, assaisonner de sel et de poivre.  
Répartir les légumes sur la pâte.  
Recouvrir avec la garniture.  
Disposer les tomates cerises coupées en deux.  
Saupoudrer de marjolaine  
Enfourner  la Tarte aux légumes confits pour 40 minutes.  
Attendre quelques minutes avant de la décercler et laisser tiédir sur une grille.  
Nous l'avons dégustée tiède, accompagnée d'une salade.