**Tatin aux légumes d'été**[Une image contenant nourriture, Snack, produits de boulangerie, dessert

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2024/09/tatin-aux-legumes-dete-p1110603.jpg-r-copy.jpg) **Pour 6 à 8 Croquants-Gourmands**

**La pâte brisée :  
- 200 g de farine**  
**- ½ càc d'herbes de Provence**  
**- Un petit ¼ de càc de sel**  
**- 100 g de beurre**  
**- 50 g d'eau**  
  
Préparer la [pâte brisée](https://recettes.de/pate-brisee) avec les proportions données suivant la [**recette de base**](https://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/).  
Vous pouvez aussi préparer une [**pâte feuilletée**](https://croquantfondantgourmand.com/pate-feuilletee-rapide-de-p-conticini/) maison ou en prendre une pur beurre du commerce.  
Couvrir et réserver au frais.

**La garniture :**

**- 200 g d'oignons**  
**- 500 g de** [**poivrons**](https://recettes.de/poivrons) **(multicolores pour moi)**  
**- 450 g d'**[**aubergines**](https://recettes.de/aubergines)  
**- 750 g de** [**courgettes**](https://recettes.de/courgettes#google_vignette)  
**- 300 g de** [**tomates**](https://recettes.de/tomates) **- 1 càs d'herbes de Provence**  
**- 150 g de** [**mozzarella**](https://recettes.de/mozzarella) **râpée**  
**- 2 œufs**  
**- Huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**

Laver tous les légumes, puis les émincer.  
Peler et épépiner les tomates  
Faire suer les oignons et les poivrons dans un filet d'huile chaude.  
Ajouter les aubergines et les laisser dorer quelques minutes en remuant.  
Ajouter les courgettes et les laisser s'imprégner de gras.  
Incorporer les dés de tomates et bien remuer.  
Saler, ajouter les herbes de Provence et remuer.  
Laisser cuire en surveillant jusqu'à ce que les légumes soient bien fondants mais sans se défaire (environ 40 minutes pour moi).  
Vérifier l'assaisonnement en sel, poivrer et incorporer la mozzarella et les œufs.  
Laisser tiédir.

**La tarte Tatin :  
1 cercle à tarte de 28 cm de Ø et de 2, 5 cm de hauteur, beurré et posé sur la plaque du four**  
**Préchauffage du four à 190°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
  
Étaler la pâte, découper un cercle d'environ 30 cm de diamètre et le piquer à la fourchette.  
Verser les légumes dans le cercle et tasser avec le dos de la cuillère.  
Déposer le cercle de pâte en rentrant les bords sur tout le tour.  
Enfourner pour 40 minutes en surveillant jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.  
Laisser reposer un peu avant de retourner délicatement sur le plat de service.  
Servir chaud avec une salade verte.  
La tarte peut aussi se réchauffer ou se congeler.