

TOURTE AUX LÉGUMES D'HIVER

Pour une tourte de 28 cm de diamètre :

400 g de pâte brisée

750 g de carottes

750 g de navets

750 g de blancs de poireau

1 gousse d'ail

Herbes de Provence.

Pelez et coupez en rondelles fines les légumes.

Dans un moule à manqué, mettez la moitié de votre pâte brisée étalée au fond en débordant sur les bords de façon à pouvoir chaussonner votre tourte.

Mettez les légumes couche par couche en alternant, et en saupoudrant avec l'ail finement hâché et des herbes de Provence. Remplissez ainsi la tourte jusqu'au bord.

Avec le restant de la pâte, faites un couvercle que vous poserez sur le dessus de la tourte. Fermez le couvercle en chaussonnant les bords, en rabattant les pans de la pâte du font sur le disque de la pâte du couvercle. Une fois fait, trouez un évent d'environ un centimètre de diamètre au centre de la tourte.

Faites cuire pendant une heure thermostat 6 (180°C). Cette tourte se sert chaude comme légume, ou bien elle peut être réchauffée. Vous pouvez l'accompagner avec de la purée d'oignons ou de la sauce tomate.

Pour les légumes, vous pouvez mettre, à la place ou en plus des ingrédients cités, des oignons, des pommes de terre coupées en fines lamelles ou des feuilles de chou préalablement blanchies 20 minutes à la vapeur, ou tout autre légume d'hiver suivant votre goût.