

Tarte jambon, légumes du soleil, Philadelphia

Ingrédients pour un moule de 26cm:

Pour la pâte :

Pâte brisée :

250g de farine

125g de beurre bien froid

5 cl d'eau

1 jaune d'œuf

1 cc de sel

1 cs d'origan

Mélangez la farine, le sel, l'origan et le beurre coupé en petits dés. Mélangez jusqu'à obtenir un mélange bien sableux. Ajoutez l'eau et le jaune d'œuf. Travaillez rapidement. Enveloppez dans un film alimentaire et mettez au frais pendant au moins 1 heure.

Garniture :

600g de ratatouille

100g de jambon

3 champignons de Paris frais

1 barquette de Philadelphia nature

basilic, ciboulette

1 pincée de piment d'espelette

Étalez votre pâte et garnissez un moule à tarte beurré. Étalez la ratatouille au fond. Disposez dessus les lanières de jambon et les tranches de champignons. Saupoudrez avec le piment. Disposez de grosses cuillères de Philadelphia par ci par là et saupoudrez de basilic et ciboulette.

Faites cuire 25-30 minutes à 190°.