

## Tarte à la sardine et aux légumes du sud confits



Pour une tarte de 28 cm

- Pâte Brisée à l'huile d'olive : 250 g de farine, 50 g de beurre, 5 cl d'huile d'olive, 7 cl d'eau, 1 pincée de sel
- Garniture: 2 bulbes de fenouil, 2 courgettes moyennes, 1 oignon, huile d'olive, 1 boîte de sardines à l'huile d'olive et thym, parmesan, quelques olives noires, thym, 1 cuillère à café de sucre

Préparez la pâte : mélangez la farine, le sel avec le beurre coupé en morceaux dans votre robot, versez l'huile d'olive et l'eau. Formez un rectangle, filmez et réservez au frais pendant une heure minimum.

Épluchez l'oignon, émincez-le ainsi que les bulbes de fenouil. Faites chauffer un peu d'huile d'olive et faites revenir doucement l'oignon pendant 3 mn puis rajouter le fenouil. Faites cuire à feu moyen quelques minutes. Pendant ce temps, épluchez les courgettes, coupez-les en rondelles ou en petits cubes. Rajoutez-les dans la poêle, assaisonnez de sel, poivre et thym. Poursuivez la cuisson pendant 15 mn environ en remuant régulièrement, saupoudrez de sucre. Les légumes doivent être fondants.

Préchauffez le four à 160°. Étalez votre pâte et foncez le moule. Garnissez de la fondue de légumes, disposez les sardines dessus, rajoutez les olives noires. Saupoudrez de parmesan râpé. Enfournez à 160° pendant 35 à 40 mn à 160°. Dégustez chaud ou tiède.

*Le Flo des saveurs Juin 2016*