

Tarte à la ratatouille et poulet

Plat principal

Ingrédients (pour 2 personnes) :

- 1 pâte brisée
- 2 tomates moyennes
- 2 petits oignons (ou 1 gros)
- 2 courgettes moyennes
- 2 petits blancs de poulet
- 85 g de gruyère râpé
- Paprika, sel



Temps de préparation : 40 min

Temps de cuisson : 30 min

Préparation :

1. Coupez les courgettes et les tomates en morceaux moyens. Émincez l'oignon. Cuire le tout dans une poêle avec un peu d'huile d'olive.
2. Coupez le poulet en morceaux et faire dorer les morceaux dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Il n'est pas nécessaire que le cur des morceaux soient cuits.
3. Etalez votre pâte brisée et la placer dans un moule. Piquez le fond à l'aide d'une fourchette.
4. Assaisonnez la ratatouille et le poulet.
5. Déposer la ratatouille en une couche dans le fond de la tarte. Recouvrir du poulet. Saupoudrez du paprika au-dessus.
6. Saupoudrez enfin d'emmental râpé.
7. Placez au four préchauffé à 220°C pendant 30 minutes.
8. Démoulez, servez, dégustez !