

## Tarte à la ratatouille



Tarte sucrée ou salée, régaliez-vous !

Pour réaliser cette recette :

### Ingrédients :

- 1 bol de reste de ratatouille,
- 50g de gruyère râpé,
- 3 œufs,
- 1 pâte brisée,
- 4 cuil à soupe de crème,
- Sel et poivre.
- Quelques olives noires dénoyautés (facultatif).



### Réalisation

- Préchauffer le four à 240°C.
- Étaler la pâte brisée avec le papier sulfurisé dans un fond de plat à tarte. Piquer la pâte à l'aide d'une fourchette et ajouter les légumes.
- Dans un récipient, mélanger les œufs, la moitié du fromage et la crème. Rectifier l'assaisonnement si besoin.
- Verser la préparation sur les légumes, puis disposer les olives par-dessus, et terminer par le restant de fromage râpé.
- Enfourner et laisser cuire 30 à 35 minutes.
- Déguster la tarte à la ratatouille tiède.

**Bon Appétit !**

## Tarte sucrée au fromage



Pour réaliser cette recette :

### Ingrédients :

- 1 pâte sablée,
- 6 petits suisses,
- 4 cuil. à s. de crème fraîche,
- 4 cuil. à s. de sucre en poudre,
- 4 œufs.



### Réalisation :

- Faire chauffer le four 210°C.
- Étaler la pâte dans un moule à tarte.
- La faire cuire à blanc pendant 10 minutes.
- Dans un saladier, écraser les petites suisses à la fourchette.
- Ajouter la crème et le sucre en poudre.
- Ajouter les jaunes d'œufs puis les blancs d'œufs battus en neige ferme.
- Étaler la préparation sur le fond de tarte et mettre à cuire pendant 20 minutes.

**Bonne dégustation !**