

TARTE A LA RATATOUILLE



1 pâte brisée
1 reste de ratatouille (300 g)
2 œufs
6 anchois
poivre

Préchauffer le four à 180 °C
Etaler la pâte dans un plat a tarte
Piquer le fond avec une fourchette
Précuire 10 min
Faire réduire la ratatouille pour éliminer le jus des légumes
Mélanger la ratatouille avec les œufs
Assaisonner si nécessaire
Verser sur la pâte précuite
Décorer avec des filets d'anchois
Cuire 20 à 30 min supplémentaires