



THE J.M. SMUCKER CO.

# Tarte méditerranéenne aux légumes grillés

Quantité: 12 portions

**Prep Time Cook Time Serves Difficulty**

N/A N/A N/A N/A

## Ingredients

- Croûte à tarte classique:
- 1 1/3 tasse de farine tout usage Original Robin Hood®
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/2 tasse de shortening tout végétal bien froid
- 3 à 6 c. à table d'eau glacée
- Garniture:
- 3/4 tasse de hoummos du commerce
- 4 tasses de légumes grillés (poivrons, oignons, ail, aubergine, courgettes), refroidis
- 1/4 tasse de feuilles de basilic frais
- Sel et poivre au goût

## Directions

Préchauffer le four à 425 °F (220 °C)

Mélanger la farine et le sel dans un bol moyen. Incorporer le shortening en le coupant à l'aide d'un coupe-pâte ou de deux couteaux jusqu'à l'obtention d'une texture semblable à celle de la chapelure. Ajouter 3 c. à table (45 ml) d'eau et davantage si nécessaire pour avoir une pâte humide qui se tient. Renverser sur une surface légèrement farinée et façonner une boule. Abaisser en un cercle de 12 po (30 cm). Couvrir le fond et les côtés d'un moule à tarte de 11 po (28 cm) à fond amovible de l'abaisse. Piquer le fond et les côtés avec une fourchette. Tapisser de papier parchemin et de poids de cuisson. Faire cuire au four préchauffé de 10 à 12 minutes, jusqu'à ce que la croûte soit sèche. Retirer soigneusement les poids de cuisson et le papier parchemin, baisser le feu à 350 °F (180 °C) et poursuivre la cuisson pendant 10 minutes, ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée. Sortir du four et laisser refroidir pendant la préparation de la garniture.

Étaler le hoummos dans la croûte. Remplir de légumes grillés. Garnir de basilic, saler et poivrer. Servir.

## Images