

## TARTE DU SOLEIL

### Ingrédients :

#### Pour la pâte sablée aux anchois

240 g de farine  
70 g de beurre  
60 g d'huile d'olive  
2 g de levure chimique (1/2 paquet)  
50 g d'anchois (une petite boîte)  
10 g de miel  
1/2 gousse d'ail  
1 oeuf

#### Pour la garniture

Un poivron rouge  
Une tomate  
Une courgette  
Une aubergine  
Quelques brins de thym  
Un brin de romarin  
Une cuillère à soupe d'huile d'olive  
Sel, poivre  
100 g de chèvre frais

### Préparation :

#### *Pâte sablée :*

Mettre dans un bol les ingrédients, sabler à la main la farine, le beurre, l'huile d'olive, la levure et la demi gousse d'ail hachée  
Ajouter les filets d'anchois finement mixés, le miel et l'oeuf  
Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène Filmer et laisser au frais une demi heure minimum

#### Préparation de la garniture

Couper les légumes en julienne, les faire revenir dans l'huile d'olive en remuant souvent, au milieu de la cuisson ajouter les herbes (thym et romarin) le sel et le poivre.  
Les légumes doivent rester croquants.

Foncer la pâte dans un moule beurré et fariné, piquer et cuire à blanc 15 mn à 150 °  
Une fois la pâte pré-cuite émietter le chèvre puis verser les légumes et enfourner à nouveau 15 mn à 150 °.