Tarte spirale aux carottes et aux courgettes

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

1 paquet de pâte filo
beurre (fondu)
100 grammes de mascarpone
sel et poivre
6 carottes (jaune, violette et orange)
2 courgettes
huile d'olive

Méthode de préparation

1. **Recouvrez un moule à tarte beurré de 4 couches de pâte filo.**
2. **Entre chaque couche, versez un peu de beurre fondu afin que la pâte adhère bien.**
3. **Enduisez le fond de mascarpone assaisonné de poivre et de sel.**
4. **À l'aide d'un économe ou d'une mandoline, découpez tous les légumes en fines lamelles.**
5. **Déposez-les dans la tarte de façon circulaire (commencez par le centre et poursuivez vers l'extérieur).**
6. **Arrosez d'huile d'olive, puis assaisonnez de sel et de poivre.**
7. **Placez la préparation ± 50 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.**