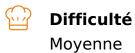




Tarte spirale aux carottes et aux courgettes

Temps de préparation > 1h





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.
- 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 \pm 50 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.