



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.