

# Tarte à la provençale

## Ingrédients

1 rouleau de pâte brisée  
4cm de chorizo  
1 oignon  
1 courgette  
1 poivron  
1 aubergine  
2 gousses d'ail  
3 œufs  
125g de ricotta  
3c à soupe d'huile d'olive  
2 brins de thym  
Sel poivre



**pour 6 personnes**

**La veille** préparation 30mn

**cuisson** 1 heure

**Le jour même** finition 10mn

Préparation la veille: retirer la peau du chorizo et le détailler en dés.

Coupez la courgette en rondelles et l'aubergine en dés. Éépéiner le poivron et l'émincer. Peler et hacher l'oignon et l'ail.

Faire revenir 5mn l'oignon haché avec le chorizo dans 2cà soupe d'huile d'olive. Ajoutez l'aubergine, la courgette et le poivron.

Mélangez, parsemer de thym émietté, saler poivrer. Couvrir et laissez mijoter 20mn.

Foncer un moule à tarte en laissant le papier sulfurisé de la pâte. Bien égoutter la ratatouille et la mélanger avec la ricotta et les œufs. Saler, poivrer. Verser sur le fond de tarte et enfournez pour 35mn. Laissez refroidir. Mettre au frais pour 12 heures.

Préchauffage du four à 200°C.