# La recette. La Tarte Tatou

***Cette semaine, on retrouve une recette originale et anti-gaspi créé par Dominique : la tarte Tatou ! Une manière d'utiliser de A à Z les légumes (de préférence bio) qu'on a sous la main !***

**Ingrédients :**

-un pâton de pâte brisée

-un litre d'eau

-une petite cuillerée de curcuma

-une petite cuillerée de gingembre en poudre

-2 œufs bio

-2 yaourt nature bio

-les légumes qui sont dans la cuisine à ce moment là

-sel, poivre selon les goûts de chacun

-100 à 150 grammes de fromage vieilli (ou oublié)

**Préparation**

-Vous mangez des radis (bio) , gardez les fanes , mettez-les à bouillir 15 minutes dans une casserole pleine d'eau

-Vous préparez des carottes (bio), gardez les fanes, rajoutez les dans la casserole où sont déjà les fanes de radis

-Comme les carottes sont bio , si vous les pelez, gardez les pelures et rajouter-les dans la casseroles

-Vous voulez manger du céleri, gardez la branche et si elle est un eu flétrie, coupez la en petits morceaux et mettez-là avec le reste dans la casserole. -Comme vous avez pelé la racine à l'économe, les épluchures iront rejoindre les pelures de carottes dans la casserole où tout vient cuire au fur et à mesure à feux doux ;

-Je suis sûr qu'il vous reste un fond de potée aux légumes, quelques oignons qui ont accompagné la cuisson d'un met quelconque, ne les jetez pas, il viendront agrémenter votre mélange.

-Au bout de deux ou trois jours de cuisson et recuisson, vous avez à disposition une petite quantité de ce qui pourrait faire une excellente soupe.

Vous mixez très finement à froid ce mélange puis vous remettez à réduire à feux doux jusqu'à ce que vous obteniez une pâte consistante et bien lisse (n'oubliez pas de tourner régulièrement pour éviter que cela n'attache). Laissez refroidir

-Prélevez environ ½ litre de ce mélange, y incorporez les deux œufs (blancs et jaunes) et les deux yaourt. Bien monter le mélange à la fourchette de façon à avoir un appareil bien homogène. Ajoutez le curcuma et le gingembre. Ajustez l'assaisonnement sel/poivre mais n'oubliez pas qu'en ajoutant le fromage, il y a déjà une bonne dose de sel

-Dans un plat à tarte préalablement beurré comme pour toutes les tartes, étalez votre pâte brisée. Disposez l'appareil de légume de façon à avoir une couche homogène .

-Découpez votre fromage en fines lamelles et déposez les à la surface de l'appareil de la façon qui vous

convient pour répartir les arômes et avoir une jolie présentation.

-Enfournez le plat dans un four préalablement chauffé. Laissez cuire 20 à 25 minutes à température moyenne (dans ma vieille cuisière à gaz, c’est le niveau 4 ou5 du thermostat qui en comporte 8).

-Servez chaud ou froid, c’est également délicieux ;

Nota 1 : pour info, dans ma derniere tarte Tatou, il y avait des fanes de carottes, des côtes de choux, des pelures de carottes et de céleri, deux navets perdus dans le fond du réfrigérateur, quelques feuilles de salade flétries et le fromage était un brebis au piment oublié dans le bac à fromage depuis 3 semaines.

Comme vous le voyez, cette tarte sert à utiliser tout ce qui dans votre cuisine reste. On peux donc la faire avec tous les légume, leurs restes ou leur épluchures. D’ou son nom.

Nota 2 : afin d’éviter d’ingurgiter les saletés qu’on trouve à la surface de la plupart des légumes de l’agriculture conventionnelle, il vaut mieux n’utiliser pour cette recette que des produits issus de l’agriculture biologique.