

**Tourte aux pommes de terre,  
patate douce, aubergine et  
courgette (vegan)**

**Tourte aux pommes de terre,  
patate douce, aubergine,  
courgette, oignons et romarin**



***Ingrédients pour 6 à 8 personnes selon les appétits :***

- 2 pâte feuilletées végétales, bio de préférence

- 2 pommes de terre moyennes
- 1 patate douce
- 1 petite aubergine
- 1 petite courgette
- 1 oignon rouge
- 1 oignon jaune
- 1 cube de bouillon végétal
- 4 c. à soupe de romarin
- Huile d'olive

### ***Déroulement de la recette :***

1. Faire cuire les pommes de terre et la patate douce à l'eau, avec la peau, 20 minutes environ. Piquer le cœur d'un légume avec un couteau pour vérifier la cuisson.
2. Pendant ce temps-là, verser un peu d'huile d'olive dans une sauteuse, ajouter les oignons pelés et coupés en lamelles, la courgette et l'aubergine lavées et coupées en dés, le cube de bouillon et le romarin. Couvrir et cuire à feu doux 15 à 20 minutes, en remuant de temps en temps.
3. Préchauffer votre four à 180° (th.6).
4. Rincer les pommes de terre et la patate douce à l'eau froide et retirer la peau. Couper en cubes et verser dans la sauteuse.
5. Poursuivre la cuisson 3 minutes en mélangeant bien.
6. Placer 1 pâte feuilletée dans un moule à tarte et verser les légumes.
7. Placer la seconde pâte par-dessus et bien sceller les bords avec les doigts.
8. Badigeonner d'huile d'olive et, avec un couteau, faire une petite entaille au centre de la tourte.
9. Former une "cheminée" avec un morceau de papier aluminium et placer dans l'entaille.
10. Enfourner 25 à 30 minutes.

**Service :** Accompagnez votre tourte aux pommes de terre d'une salade verte.

[themoneytizer id=13364-16]