

# Tarte vegan quinoa & boulghour

*Pour 6 personnes*

*Préparation : 10 min – Cuisson : 35 min*

## Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 2 galettes Quinoa & Boulghour à la tomate (au rayon bio)
- 25 cl de coulis de tomates
- 1 petite courgette
- 15 tomates cerises
- 3 branches de thym



*Ustensile spécifique : un moule à tarte.*

[www.lesdelicesabelle.fr](http://www.lesdelicesabelle.fr)

## Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C (th. 6).
- Étaler la pâte puis la piquer.
- Verser la moitié du coulis de tomates sur la pâte et l'étaler de façon homogène.
- Recouvrir des galettes émiettées puis napper du coulis restant.
- Couper les tomates cerises en 2 et la courgette en rondelles.
- Déposer les légumes sur le dessus et parsemer de thym.
- Enfourner durant 35 min environ.

*Bon appétit !*