**Tarte confite aux Saveurs du Sud**

- 1 [pâte feuilletée](http://www.marmiton.org/Recettes/Recettes-Incontournables-Detail_pate-brisee-sablee-feuilletee-pizza_r_62.aspx)
- 2 cuillères à soupe de moutarde
- 8 [tomates confites](http://www.marmiton.org/Pratique/Techniques-Culinaires-Video-Cuisine_tomates-confites.aspx)
- 1 cuillère à soupe de Feta à l'huile ou nature

- 25 g de parmesan en morceau
- 4 à 5 [tomates](http://www.marmiton.org/Magazine/Diaporamiam_tomate-tomates-tomatoes_1.aspx) tranchées
- [gruyère](http://www.marmiton.org/Magazine/Tout-Un-Fromage_gruyere_1.aspx) râpé - copeaux de parmesan
- chapelure [sel](http://www.marmiton.org/Magazine/Plein-D-Epices_sel_1.aspx) et [poivre](http://www.marmiton.org/Magazine/Plein-D-Epices_poivres_1.aspx)

 Préchauffer le four à 180°C (Thermostat 6).
Disposer la pâte feuilletée dans un moule à tarte.
Piquer le fond à l'aide d'une fourchette et badigeonner la pâte de moutarde.

Parsemer de chapelure.
Mixer tomates, feta et parmesan et disposer cette « [tapenade](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_la-tapenade_1.aspx) » sur la pâte.
Parsemer de gruyère râpé.Disposer les rondelles de tomates sur la tarte.
Saler très peu et bien poivrer. Mettre un filet d'huile des tomates confites si besoin. Parsemer de gruyère râpé et de quelques copeaux de parmesan.
Enfourner environ 30 min.

**Tarte citrouille ricotta** Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 800 g de courge (ou citrouille, potiron, [potimarron](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_potimarron_1.aspx))
- 200 g de brousse 2 [oeufs](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_oeufs_1.aspx) entiers
- 1 [pâte brisée](http://www.marmiton.org/Recettes/Recettes-Incontournables-Detail_pate-brisee-sablee-feuilletee-pizza_r_62.aspx) [sel](http://www.marmiton.org/Magazine/Plein-D-Epices_sel_1.aspx), [poivre](http://www.marmiton.org/Magazine/Plein-D-Epices_poivres_1.aspx), [muscade](http://www.marmiton.org/Magazine/Plein-D-Epices_muscade_1.aspx)

Peler la courge et la couper en petits cubes.
Faire cuire à la vapeur, 20 min après le chuchotement.
Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7).
Dans un robot mixeur, mélanger la courge, la brousse et les deux œufs.

Saler, poivrer et ajouter la muscade
Foncer un moule avec la pâte brisée, piquer la pâte et verser la préparation.
Mettre au four pendant 30 min

(15 min uniquement au bas du four puis 15 min avec l'ensemble du four).

**Tarte crémeuse au roquefort** Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 [pâte feuilletée](http://www.marmiton.org/Recettes/Recettes-Incontournables-Detail_pate-brisee-sablee-feuilletee-pizza_r_62.aspx)
- 250 g de [roquefort](http://www.marmiton.org/Magazine/Tout-Un-Fromage_roquefort_1.aspx)
- 5 œufs - 20 cl de crème fraîche

Étaler la pâte feuilletée dans un plat à tarte.
Dans une jatte, casser 5 œufs puis ajouter la crème fraîche. Mélanger la préparation.
Ecraser le roquefort, répartir ensuite sur la pâte feuilletée.

 Verser la préparation oeuf + crème fraîche sur le roquefort.
Mettre au four pendant 20 à 25 min environ à 210°C.

**Tarte à l'oignon**

- 1 [pâte feuilletée](http://www.marmiton.org/Recettes/Recettes-Incontournables-Detail_pate-brisee-sablee-feuilletee-pizza_r_62.aspx) toute prête (ou à faire pour les courageux)
- 750 g d'[oignons](http://www.marmiton.org/Pratique/Techniques-Culinaires-Video-Cuisine_oignon.aspx)
- 50 cl de crème fraîche épaisse
- 1 jaune d'œuf - farine
- huile d'olive - [sel](http://www.marmiton.org/Magazine/Plein-D-Epices_sel_1.aspx) [poivre](http://www.marmiton.org/Magazine/Plein-D-Epices_poivres_1.aspx)

Émincez grossièrement les [oignons](http://www.marmiton.org/Pratique/Techniques-Culinaires-Video-Cuisine_oignon.aspx) et les mettre à cuire à feu très doux (ils ne doivent pas colorer!!!). Les faire cuire à couvert en remuant souvent.

Pendant ce temps vous aurez mis à cuire dans votre four la [pâte feuilletée](http://www.marmiton.org/Recettes/Recettes-Incontournables-Detail_pate-brisee-sablee-feuilletee-pizza_r_62.aspx).

Ne pas la piquer, il faut la laisser gonfler ; faire bien brunir.
Une fois la pâte brune, sortez la du four et casser le dôme formé à l'aide d'une fourchette, Laisser à l'air ambiant.

Retirez la casserole du feu, versez la crème fraîche, mélangez et incorporez à votre convenance de la farine tout en remuant.

 Il ne faut pas que le mélange soit épais.
Replacez la casserole sur le feu et mélangez énergiquement jusqu'au premier bouillon. Salez, poivrez
Laissez refroidir puis incorporez le jaune d'oeuf!. ajustez l'assaisonnement.

Versez la préparation sur le fond de tarte et faire cuire 20 à 30 min