

Tarte courgettes ricotta

Recette pour 4 personnes

Pâte Brisée 1 rouleau ; courgettes 2 grandes ; sauce tomate 4 c. à soupe; ricotta 200g ; huile d'olive 3 c. à soupe ; parmesan râpé 40 g; sel et poivre.

(Si vous préférez préparer la pâte Brisée ; compter 200g de farine, 100g de beurre, et 5 cl. d'eau).

1. Eplucher les courgettes, enlever le maximum de graines, et les couper en petits dés.
2. Cuire à la poêle dans l'huile d'olive pendant 10 minutes environ, à feu vif. Réserver.
3. Préchauffer le four th.6 ou 180°C
4. Etaler la pâte dans le moule à tarte (préalablement légèrement beurré et fariné si vous utilisez la pâte maison). Piquer le fond de tarte
5. Recouvrir le fond de tarte d'une couche de sauce tomate
6. Répartir les morceaux de courgettes et de ricotta. Parsemer de parmesan râpé.
7. Cuire au four 30 à 35 minutes.