

Tarte fine courgette boursin

Type de plat PLAT

Pour : 6 personnes

Temps de préparation : 15mn

Source : www.750g.com

Temps de cuisson : 30 min

Les instructions de préparation :

- ✓ Préchauffer le four à 180 °C
- ✓ Laver les courgettes. Couper les extrémités. A l'aide d'un économe, tailler des lamelles très fines dans le sens de la longueur
- ✓ Dans un plat, étaler la pâte feuilletée et la recouvrir de de fromage Ail et Fines herbes.
- ✓ Recouvrir de lamelles de courgettes.
- ✓ Couper la mozzarella en fines tranches et les déposer sur la tarte.
- ✓ Saler, poivrer et saupoudrer d'herbes de Provence
- ✓ Enfourner 30 min à 180°C.

Les remarques et commentaires :

A tester même par ceux qui n'apprécient pas le fromage Ail et Fines Herbes !!! Ils seront surpris du résultat ...

Il me faut :

- 1 pâte feuilletée
- 2 courgettes jaunes ou vertes
- 1 boule de mozzarella
- 100 g de fromage Ail et Fines Herbes
- Herbes de Provence
- Sel, poivre

La mise en œuvre :



Facile

Le coût de la recette :



Moyen

