

# *Tarte rustique aux courgettes*

## *Pour 6 personnes*

*200g de farine blé/épeautre*

*100g beurre*

*50g d'eau*

*1 c soupe herbes de Provence*

*1 pincé de [sel au piment d'Espelette](#)*

*500g de courgette*

*50g de chèvre frais*

*1 poignée de pignons*

*1 pincée de poivre blanc de penja*

*Quelques feuilles de basilic frais*

Préparez la pâte: Faites fondre le beurre et ajoutez lui l'eau froide une fois qu'il est devenu liquide.

Versez le farine, les herbes de Provence et le sel dans une jatte, ajoutez les liquides et mélanger avec une spatule jusqu'à ce que la pâte forme une boule lisse et homogène. Laissez-le reposer 1 heure au frais.

Préchauffez le four à 200°C.

Étalez la pâte, coupez la ou les courgette(s) en rondelles fines et disposez-les sur la pâte en laissant une bande libre de 2cm environ tout autour. Rabattez la pâte restée libre sur les courgettes.

Coupez le fromage de chèvre en petits morceaux et répartissez-les sur les courgettes, faites de même avec le basilic. Ecrasez les baies de poivre blanc et saupoudrez sur la tarte.

Enfournez à 200°C pendant 25 minutes en ajoutant les pignons de pin 5 minutes avant la fin de la cuisson afin qu'ils ne soient pas trop "cramés"