



FICHE RECETTE

Episode 3 - Le Séveragais : Tarte fine aux courgettes

.....◆.....

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS :

- ◆ 250 g de farine
- ◆ 125 g de beurre mou
- ◆ Une pincée de sel
- ◆ 1 œuf
- ◆ Moutarde paysanne
- ◆ 2 petites courgettes, une jaune et une verte
- ◆ 200 g de fromage de chèvre
- ◆ Pluie de parmesan de chèvre

PRÉPARATION :

- 1 Dans un saladier versez une pluie de farine, incorporez le beurre, l'œuf et une pincée de sel
- 3 Mélangez le tout en mettant les mains à la patte. Malaxez jusqu'à obtenir une pâte homogène. Etalez-la au rouleau.
- 4 Préchauffez le four à 210°C (thermostat 7).
- 5 Piquez la pâte sablée avec une fourchette.
- 6 Etalez la moutarde généreusement sur le fond de tarte.
- 7 Coupez les courgettes en rondelles et disposez-les sur la tarte.
- 8 Coupez en tranches le fromage de chèvre frais et disposez-le.
- 9 Coupez et disposez une poignée d'allumettes de courgette.
- 10 Parsemez de parmesan râpé.
- 11 Pour finir enfournez environ 20 minutes.

