

TARTE COURGETTE ET CHEVRE

Pour 6 personnes

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes



Ingrédients

- 1 pâte brisée rectangulaire
- 300 g de courgette
- 10 cl de crème fraîche
- 2 œufs + 1 jaune pour la dorure
- 1/2 bûche de sainte-maure
- 2 oignons
- 1 cuillère à soupe de romarin haché
- 1 pincée de noix de muscade râpée
- 3 cuillères à soupe de pignon de pin
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de sésame
- Sel et poivre du moulin

Lavez, égouttez et râpez les courgettes.

Dans une poêle, mettez l'huile d'olive, faites revenir les oignons hachés quelques minutes, le temps qu'ils blondissent, puis ajoutez les courgettes, les pignons de pin et le romarin haché. Faites revenir pendant 2 mn et transférez dans un saladier. Emiettez le chèvre sur la préparation encore chaude et mélangez. Ajoutez ensuite, les œufs, la noix de muscade râpée et la crème. Salez, poivrez et bien mélanger.

Préchauffez le four à 180°C.

Beurrez le moule à tarte, le garnir avec la pâte brisée, piquez le fond et le remplir de la préparation. Avec la pâte qu'il reste, découpez des bandes d'un centimètre de largeur et les déposer sur le dessus de la tarte en formant des croisillons, pensez à bien les souder en appuyant fort sur le bord (ils assureront une meilleure tenue de la tarte pendant le transport). Badigeonnez les bords de pâte et les croisillons avec le jaune d'œuf et parsemez de sésame.

Mettez au four pour 30 mn à 180°C.

Astuce : pour un pique-nique en fin d'été, optez pour une version épinard et bleu des Causses.

Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouédan / Cniel