

FICHE RECETTE N°13



© Lille Bakery

PRINTEMPS

# TARTE FINE À LA COURGETTE

Pour 4 personnes



[www.valdille-aubigne.fr/pat](http://www.valdille-aubigne.fr/pat)



# INGREDIENTS

Pâte feuilletée : 1

Courgettes : 2  
moyennes (~400g)

Crème fraîche  
épaisse : 50g

Mozzarella : 1 boule  
(125g)

Sel, poivre

Huile d'olive

## Pour un repas complet :

Accompagnez la  
tarte d'une petite  
salade et d'un  
fruit en dessert.



# PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Lavez et découpez les courgettes en fines rondelles.
3. Déroulez la pâte feuilletée sur du papier cuisson et piquez la pâte à l'aide d'une fourchette.
4. Etalez la crème fraîche sur toute la surface de la pâte.
5. Disposez les rondelles de courgettes en spirales en les faisant se chevaucher légèrement pour recouvrir toute la tarte.
6. Ajoutez des morceaux de mozzarella sur la tarte. Arrosez d'un filet d'huile d'olive, salez et poivrez.
7. Enfournez 25 min à 180°C.