

Tarte aux courgettes, feta & pignons

Pour 6 personnes

Préparation : 20 min - Cuisson : 10 + 35 min

Ingrédients :

- 1 pâte brisée faite avec 2 pincées de paprika
- 3 courgettes
- 1cs d'huile d'olive
- 1 pot de feta aux herbes de Provence
- 1 belle poignée de pignons de pin



Ustensiles spécifiques : une poêle, une fourchette et un moule à tarte.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Faire revenir les courgettes coupées en rondelles dans l'huile d'olive durant 10 min.
- Etaler la pâte, la piquer et déposer les courgettes dessus.
- Egoutter les dés de feta et recouvrir les courgettes.
- Parsemer de pignons.
- Enfourner dans un four préchauffé à 180°C pour 30 à 35 min.

Bon appétit !