

Tarte feuilletée courgettes et Feta

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min – Cuisson : 25 min

Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée pur beurre
- 2 petites courgettes bio
- 1 bûche de chèvre +/-200g
- Huile d'olive
- Thym, romarin, persil, ciboulette
- Sel et poivre



Ustensiles spécifiques : une mandoline ou un couteau, une toile siliconée et une plaque aluminium perforée.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Préchauffer le four à 200°C et placer la toile siliconée sur la plaque aluminium.
- Déposer la pâte feuilletée et la piquer pour éviter qu'elle gonfle.
- Couper les courgettes en rondelles de 1 à 2 mm et les disposer en corolles en les superposant sur la pâte.
- Couper la bûche de chèvre en rondelles et les intercaler un peu partout sur la pâte.
- Parsemer d'herbes au choix, saler, poivrer et ajouter un filet d'huile d'olive.
- Enfourner durant 20 à 25 min.
- Déguster sans attendre.

Bon appétit !



Toile Siliconée

Mon blog : <http://lesdelicesabelle.fr/>

Instagram : <https://www.instagram.com/lesdelicesabelle/>

Groupe privé Facebook : <https://www.facebook.com/groups/lesdelicesabelle/>

Isabelle CHEVRIER

Votre conseillère culinaire Guy Demarle