



anou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Tarte fine courgette chèvre .



Ingrédients pour 6 tartelettes :

- 1 pâte feuilletée
 - 1 courgette
 - 1 buche de chèvre
 - Sel, poivre
-
- Laver et couper en fines rondelles la courgette, cuire dans une casserole d'eau pendant 20 minutes
 - Étaler puis découper la pâte feuilletée avec des emporte pièces de 10 cm de diamètre
 - Placer la pâte feuilletée entre 2 plaques de cuisson chemisées de feuilles sulfurisées
 - Enfourner dans un four préchauffé à 180°C th. 6 pendant 15 minutes. Sortir puis laisser refroidir
 - Égoutter les rondelles de courgettes, trancher la buche en fines tranches
 - Lorsque la pâte feuilletée est tiède disposer en rosace la courgette et le fromage de chèvre
 - Assaisonner à convenance avec le sel et le poivre, puis enfourner à nouveau pendant 5 minutes
 - Servir chaud avec une salade de tomates

