

. Tarte fine courgette comté .



Ingrédients pour 2 personnes :

- 1 courgette
 - 1 pâte brisée
 - 100 g de comté
 - 20 cl de crème fraîche entière
 - Huile d'olives
 - Sel, poivre, baies
-
- Laver et couper la courgette 2 puis l'émincer finement à la mandoline
 - Étaler la pâte feuilletée, en faire 2 rectangles de taille identique, piquer la pâte à la fourchette
 - Replier les bords puis napper le centre de crème fraîche. Superposer les lamelles de courgettes
 - Déposer quelques lamelles de comté coupé à la mandoline, puis arroser d'un filet d'huile d'olives
 - Assaisonner à convenance. Enfourner à 180°C th. 6 pendant 25-30 minutes
 - Sortir immédiatement et servir chaud

