



Tarte fine aux courgettes, ricotta et menthe



45 minutes



290/personne



4 personnes



Fibres
Antioxydants

Ingrédients



Pâte feuilletée pur beurre : 1 rouleau (230 g)



Courgettes : 2 petites (environ 300 g)



Ricotta : 200 g



Menthe fraîche : 10 feuilles



Huile d'olive : 1 cuillère à soupe



Sel : 1 pincée



Poivre : 1 pincée



Zeste de citron : 1/2 citron



Parmesan râpé : 20 g

Étapes

Préchauffer le four à 200°C (chaleur tournante).

Laver les courgettes, puis les tailler en fines rondelles.

Étaler la pâte feuilletée sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Mélanger la ricotta avec un filet d'huile d'olive, le sel, le poivre, le zeste de citron râpé finement et la moitié de la menthe ciselée.

Étaler ce mélange sur la pâte en laissant 1 cm de bord libre.

Disposer les rondelles de courgette sur la ricotta.

Ajouter un filet d'huile d'olive sur le dessus, puis saupoudrer de parmesan râpé.

Enfourner pendant 25 minutes jusqu'à ce que les bords soient dorés et les courgettes légèrement grillées.