

LA RECETTE du LUNDI

tarte fraîche courgettes, chèvre, tomates séchées
& pâte épicée

trate



INGRÉDIENTS

Pour la pâte

- 1 pâte brisée pur beurre prête à l'emploi
- 1/2 c. à café de sumac
- 1/2 c. à café de zaatar
- 1/2 c. à café de graines de sésame doré
- 1/4 c. à café de fleur de sel aux herbes
- 1 c. à café d'huile d'olive

INGRÉDIENTS

Pour la garniture

- 2 courgettes fines
- 100 g de fromage de chèvre
- 6 à 8 tomates séchées à l'huile
- 1 c. à soupe de miel
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1/2 c. à café de sumac
- 1/2 c. à café de zaatar
- 1 c. à café de graines de sésame (en finition)
- 1 pincée de fleur de sel aux herbes
- Poivre noir du moulin



Pour 4 verres



PRÉPARATION :



- Customise la pâte
- Déroule ta pâte brisée dans un moule à tarte.
- Badigeonne-la avec l'huile d'olive.
- Saupoudre le sumac, le zaatar, la fleur de sel et les graines de sésame.
- Pique le fond à la fourchette et enfourne 10 min à 180°C pour une précuisson.

- Prépare la garniture
- Coupe les courgettes en fines rondelles ou tagliatelles.
- Égoutte les tomates séchées et coupe-les en lamelles.
- Émiette le fromage de chèvre.

- Assemble
- Dispose le chèvre, les courgettes et les tomates sur la pâte précuite.
- Arrose avec l'huile d'olive et le miel.
- Assaisonne avec le reste du sumac, zaatar, la fleur de sel et un tour de poivre.

- Enfourne
- Cuire 25 à 30 min à 180°C jusqu'à ce que la tarte soit bien dorée et croustillante.

- Finition
- Juste avant de servir, saupoudre de graines de sésame pour un joli fini et un croquant subtil.

- 🍴 Astuce du Comptoir
- Sers cette tarte avec une salade verte croquante et une vinaigrette maison citron-huile d'olive-zaatar.
- Effet "whaou" garanti.

