

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

TARTE FEUILLETEE COURGETTE/FETA

Pour 4 personnes :

200g pâte feuilletée (maison ou pur beurre du commerce) - 1 courgette - 1/2 tranche de féta - 8 feuilles de basilic frais - huile d'olive - sel - poivre - 1 jaune d'oeuf -

Préchauffer le four à 180°(th.6).

Etaler sur le plan de travail fariné la pâte feuilletée, découper un rond de 25cm de diamètre. Découper un anneau sur tout le tour d'1cm de large. Placer le cercle sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un papier sulfurisé. Passer un pinceau mouillé à l'eau froide sur le tour du cercle sur 1cm. Placer l'anneau sur cette surface mouillée. Chiqueter tout le tour le bord de la pâte. Passer le jaune d'oeuf battu au pinceau. Piquer le fond de la tarte à l'aide d'une fourchette. Recouvrir d'une feuille de papier alu, puis répartir des billes de cuisson. Enfourner et précuire 15 minutes.

Pendant ce temps à l'aide d'une mandoline découper finement la courgette (lavée, extrémités coupées et séchée) en rondelles. Découper en petits cubes la féta.

Sortir la pâte précuite, ôter les billes à l'aide de gants anti-chaueur et la feuille de papier sulfurisé. Placer en rosace les tranches de courgette, saler et poivrer. Répartir les cubes de féta sur le dessus.

Arroser d'un filet d'huile d'olive. Enfourner et cuire encore 25 minutes. Ciseler les feuilles de basilic. Les parsemer sur le dessus de la tarte juste avant de servir

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr