

TARTE feuilletée aux légumes



- 1 pâte feuilletée
- 1 courgette
- 12 tomates cerises
- 50 g de feta
- 1 poignée de pignons de pin
- 1 jaune d'œuf
- Huile d'olive
- Fleur de sel
- 1 c.a.s. de lait



Lave la courgette puis prélève des lanières à l'aide d'un rasoir à légumes. Lave puis coupe les tomates cerises en deux. Dore les pignons de pin au four à 150°C plus de 5 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Découpe 4 lignes de 12 cm au centre du cercle, afin de former 8 triangles à l'aide d'un couteau. Badigeonne le cercle de pâte avec le mélange jaune d'œuf et lait. Ajoute les lanières de courgettes sur le pourtour. Fais de même avec les tomates, en les posant face bombée sur le dessous. Émiette la feta sur tout le pourtour, ainsi que les pignons de pin. Arrose d'un filet d'huile d'olive et de fleur de sel. Replie chaque triangle sur la garniture. On obtient une couronne. Badigeonne les triangles avec le mélange jaune d'œuf et lait. Enfourne pour une bonne quinzaine de minutes dans un four préchauffé à 180°C. La tarte doit être dorée. Servir tiède ou à température ambiante.