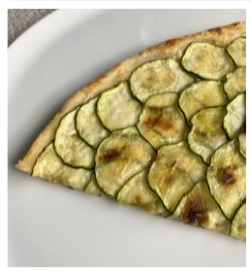


Tarte ultra-fine aux courgettes



- 1 pâte feuilletée
- 1 ou 2 courgettes
- Echalotes, Ail
- Fromage de chèvre ou brebis frais, crème épaisse
- Parmesan râpé
- 3 c.à.s d'huile d'olive
- 1 c.à.c de graines de cumin
- 1/2 c.à. c de baies roses
- 3 brins de cerfeuil - sel, poivre

Préchauffe le four à 210°C.

Mélange dans un bol le fromage avec la crème, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, l'ail et l'échalote émincés, le cumin, du sel et du poivre. Lave les courgettes et coupe-les en très fines rondelles. Déroule la pâte sur une plaque recouverte de papier cuisson et pique-la à la fourchette. Répartis le mélange de fromage sur la pâte. Dispose harmonieusement les rondelles de courgettes en les faisant se chevaucher. Verse le reste d'huile d'olive en filet et saupoudre de parmesan râpé. Enfourne pour 20 à 25 minutes. À la sortie du four, parfume de quelques baies roses concassées et de pluches de cerfeuil.