

Tarte aux courgettes & chèvre frais



QUANTITÉ

2/3 personnes



PRÉPARATION

10 minutes



REPOS

Non



CUISSON

25 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

- 3 feuilles de brick (ou feuilles filo)
- 1 courgette verte
- 1 courgette jaune (à défaut - une 2ème courgette verte)
- 150g de chèvre frais
- 1 cuillère à soupe de sauce pesto
- des herbes de Provence
- de l'huile d'olive



Préchauffer votre four à 180°C.

Avec une mandoline, coupez très finement les courgettes en rondelles.

Placez vos feuilles de brick au fond de votre moule à tarte.

Avec une cuillère ou un pinceau, étalez dessus la sauce pesto.

Émiettez le chèvre frais et répartissez-le sur toute la surface de la tarte.

Disposez les rondelles de courgettes par-dessus. N'hésitez pas à les superposer.

Parsemez d'herbes de Provence et ajoutez un filet d'huile d'olive.

Faites cuire pendant 25 minutes à 180°C.