



TARTE CHÈVRE ET COURGETTES

INGREDIENTS

1 pâte feuilletée
3 courgettes
1 botte de basilic
3 tranches de
jambon de Bayonne
4 crottins de chèvre
huile d'olive
sel, poivre

Étaler une pâte feuilletée dans un moule. Râper les courgettes. Ajouter une botte de basilic émincée. Déposer sur la pâte. Ajouter du jambon de Bayonne en petits morceaux. Trancher les crottins de chèvre et les déposer des morceaux sur le dessus. Saler et poivrer, arroser d'un filet d'huile d'olives. Enfourner à 200° pendant 30min. Servir avec un mesclun, huile de noix, balsamique, graines que vous aimez.