



TARTE COURGETTE PESTO

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

1 pâte feuilletée
3 petites courgettes
3CS de pesto
1 brique de fromage au
lait de vache
estragon
huile d'olive
vinaigre balsamique
2CS de miel liquide
1 grenade
sel, poivre

Préchauffer le four à 180°.

Étaler la pâte dans un moule à tarte (inutile de faire un bord). Disposer le pesto et l'étaler.

Avec un économe, râper la courgette.

Ranger les lamelles de courgettes bien serrées les unes aux autres dans un sens sur toute la surface de la pâte, puis dans l'autre en seconde couche.

Garder 1/3 des courgettes à part.

Découper le lingot en lamelles et les disposer de façon équitable sur le dessus.

Arroser de 2CS d'huile d'olive, de miel liquide, saler et poivrer.

Enfourner 25min.

Dans un saladier, mettre la courgette crue, la moitié des graines d'une grenade, un filet d'huile d'olive et de balsamique, saupoudrer d'estragon surgelé. Saler et poivrer. Bien mélanger.

En sortie de four, déguster la tarte avec le mélange courgette-grenade sur le dessus.