



## TARTE SOCCA À LA COURGETTE

### INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

60g de farine de pois chiche  
huile d'olive  
1 courgette jaune  
1 courgette verte  
200g de ricotta  
50d d'amandes effilées  
2 citrons jaunes  
fleur de sel  
poivre  
velours de balsamique  
basilic

Préparer la socca en mélangeant progressivement la farine de pois chiche avec 2CS d'huile d'olive et 10cl d'eau pour ne pas faire de grumeaux. Saler et poivrer.

Préchauffer le four à 200°.

Dans un moule rond antiadhésif huilé, verser la préparation et enfourner pour 7min.

Passer ensuite en mode gril puis faire dorer la socca pendant quelques minutes en surveillant.

Zester finement 1 citron avec une râpe et presser-le. Dans un bol, mélanger la ricotta au jus de citron, ajouter les zestes, saler et poivrer et étaler sur la socca démoulée.

Détailler les courgettes en fins rubans à l'aide d'un économome. Presser 1/2 citron, ajouter du velours de balsamique et du basilic ciselé. Saler et poivrer. Rouler les rubans sur eux-mêmes et les disposer sur la socca.

Faire griller à sec les amandes effilées. Parsemer la tarte. Saler et poivrer. Arroser d'un filet d'huile d'olive et d'un filet de velours balsamique.

Déguster.