

Tarte à la courgette & burrata

L'une de mes recettes que vous aimez le plus sur les réseaux sociaux! Mention spéciale pour la pâte à tarte aux olives et basilic qui fait toute la différence!



25 min



25 min



féc. + prod. lait. + lég.
+ mat. gr.



samedi
dimanche

Pour 4 portions

Pour la pâte à tarte

200 g de farine
2 petits-suisse
2 c. à s. d'huile d'olive
8 olives vertes
1 c. à c. de basilic haché
1 c. à c. de thym
2 ou 3 c. à s. d'eau
Sel et poivre

Pour la garniture

2 petites courgettes
1 burrata (125 g)
2 c. à s. de pesto vert
1 échalote
1 c. à c. de miel
Huile d'olive
Sel et poivre

1. Couper les olives en très petits morceaux.
2. Préparer la pâte : dans un saladier, mélanger la farine, les petits-suisse, l'huile d'olive, les olives, le basilic, le thym, du sel et du poivre. Ajouter l'eau tiède et pétrir jusqu'à obtenir une pâte homogène. Étaler cette dernière à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une plaque recouverte de papier cuisson.
3. Préchauffer le four à 180 °C.
4. Étaler le pesto sur le fond de tarte, disposer les courgettes non épluchées et coupées en rondelles, et arroser du mélange échalote ciselée et miel.
5. Refermer les bords de la tarte sur la garniture, assaisonner d'un filet d'huile, de sel et de poivre et enfourner pour 25 minutes.
6. Une fois la tarte cuite, émietter la burrata par-dessus.

Variante

La burrata est un fromage crémeux formé d'une enveloppe extérieure qui doit être déchirée avant de libérer un cœur très fondant : sa texture est unique! Dans cette recette, elle peut aussi être remplacée par de la mozzarella.



Pour un repas équilibré

J'accompagne toujours cette tarte d'une source de protéines (comme par exemple du jambon samedi midi, voir menus p. 51), et j'ajoute une portion de légumes : les courgettes contenues dans une part ne sont pas suffisantes!

