

Tarte fine au Bouquet des Moines, courgettes et pignons



15 min



20 min



2-4 personnes

Ingrédients

- 1 Val-Dieu Bouquet des Moines
- 2 courgettes (env. 500 g)
- 1 pâte feuilletée ou brisée
- 2 c. à soupe de pignons
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 brins de romarin frais
- Une grosse poignée de roquette
- Sel et poivre

Préparation

- Préchauffez le four sur th. 6 -180 °C et sortez-en la grille.
- Taillez les courgettes en petits dés et faites-les revenir 5 min à feu modéré dans une grande poêle contenant l'huile avec le romarin haché. Salez, poivrez et laissez-les égoutter dans une passoire.
- Coupez le Bouquet des Moines en 7 rondelles. Déroulez la pâte et laissez-la sur son papier de cuisson. Piquez-la quelques fois à la fourchette, mais pas sur les bords. Etalez-y les courgettes jusqu'à 2 cm du bord, disposez les rondelles de fromage par-dessus et saupoudrez de pignons.
- Faites glisser le tout (tarte + papier) sur la grille du four et faites cuire 20 min.
- Décorez de roquette et servez aussitôt, accompagné d'une salade.

Astuce

Vous pouvez aussi utiliser une pâte brisée ou une pâte à pizza très fine pour cette recette.



Découvrir
d'autres recettes

