

Tarte fine aux courgettes

(Elle à table ; adaptation de la recette de Mimi Thorisson).



Ingrédients (4 personnes) :

- . 2 courgettes moyennes
- . 1 rouleau de **pâte feuilletée** pur beurre
- . **huile d'olive**
- persillade**
- . **basilic**
- . copeaux de **parmesan**
- . sel, poivre

Préparation :

- Trancher 2 courgettes à la mandoline ou trèsfinement au couteau.
- Etaler le rouleau de pâte feuilletée en rectangle, puis piquez la pâte.
- Disposer les rondelles de courgettes sur la pâte, en les faisant chevaucher.
- saler, poivrer, ajouter un filet d'huile d'olive, la persillade.
- Faire cuire 15 à 20 mn à four chaud 180 ° C (th. 6).
- Servir avec quelques feuilles de basilic et copeaux de parmesan.