

# Tarte fine aux courgettes

Flexipan® Plat



Recette Salée

## Ingrédients:

- 1 rouleau de pâte feuilletée rectangulaire
- sauce tomate chèvre miel "[Prosain](#)"
- 1 courgette
- sel à l'ail maison
- de l'huile d'olive en spray

## Après cuisson:

- du basilic frais
- des copeaux de parmesan
- poivre 5 baies au moulin

Placer le Flexipan® plat sur la plaque alu perforée.

Préchauffer le four à 180°C.

Dérouler le rouleau de pâte feuilletée rectangle.

Entailler les angles en biais sur 1 cm.

Replier les bords pour faire une bordure.

Placer sur le Flexipan® Plat.

Badigeonner l'intérieur de sauce tomate.

Emincer la courgette en rondelles fines à la mandoline.

Disposer les rondelles de courgettes sur la pâte en rangées inversées.

Parsemer de sel à l'ail maison.

Vaporiser d'un "pschitt" d'huile d'olive.

Enfourner 15 à 20 minutes à 180 ° C.

Servez avec quelques feuilles de basilic et copeaux de parmesan.

Sel à l'ail maison : <http://www.autourdematable.com/archives/2016/06/06/33922267.html>

**Autour de ma table© by Cachou66**

<http://www.autourdematable.com/>