

Tartelettes à la courgette, tomates cerises et Boursin



Les ingrédients pour 4 personnes :

250 g de pâte brisée
3 petites courgettes
Des tomates cerises
1 échalote
2 c à s d'huile d'olive
1 Boursin ail et fines herbes
Sel et poivre

Étaler la pâte et découper 4 ronds pour les moules à tartelettes. Garnir les moules de pâte en la laissant dépasser puis plisser les bords.

Mettre au four préchauffé à 180° pendant 5 mn avec une charge (des haricots secs par exemple posés sur une feuille de papier sulfurisé). Quand les fonds sont cuits les sortir du four et réserver.

Peler l'échalote. Émincer en tranches très fines dans la longueur les courgettes lavées mais non épluchées (une mandoline est idéale dans ce cas). Couper les tomates cerises en 2.

Dans une sauteuse faire revenir l'échalote hachées pendant 1 mn puis ajouter les lamelles de courgette et les tomates. Assaisonner et cuire 10 mn environ en remuant délicatement de temps en temps.

Garnir les fonds de tartelettes avec cette préparation et émietter le Boursin sur les légumes, remettre sous le grill du four quelques minutes. Servir bien chaud avec une salade verte.

Je vous conseille de faire votre pâte brisée vous-même elle n'en sera que meilleure. De même il me semble plus judicieux de ne mettre les tomates avec les courgettes qu'au bout de 5 mn de cuisson des courgettes ainsi elles ne s'écraseront pas.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>