

Tarte courgette et ricotta

Pour 1 tarte de 24 cm de diamètre:

- 1 courgette râpée mélangée avec un peu de sel
- 150g de parmesan
- 125g de ricotta
- 3 oeufs
- 2 gousses d'ail pilées
- 2 c.c. de basilic finement ciselé
- 1 pincée de noix de muscade
- 1 pâte brisée croustillante aux flocons d'avoine



1. Laissez la courgette s'égoutter pendant 30 minutes dans une passoire puis pressez-la pour en extraire l'eau.
2. Préchauffez le four à 180°C.
3. Etalez la pâte brisée au fond du moule. Faites cuire la pâte une dizaine de minutes à blanc.
4. Placez la courgette râpée dans un saladier avec le parmesan, la ricotta, les oeufs, l'ail, le basilic et la muscade. Salez et poivrez.
5. Répartissez la garniture et faites cuire 30 minutes environ. La tarte doit être bien dorée.