



TARTE COURGETTE RICOTTA

Les recettes de cuisine bio du **Fenouil biocoop** par Marielle

Préparation : **20 minutes** • Cuisson : **25 minutes** • Pour **4 personnes**



INGRÉDIENTS

- 1 pâte feuilletée* prête à dérouler (existe en version sans gluten)
- 200 g de ricotta* de brebis fumée
- 30 g de parmesan* râpé
- 1 tomate ancienne mûre (Cornue des Andes ou Roma)
- 1 courgette moyenne bien ferme
- sel et fleur de sel
- herbes de Provence
- piment d'Espelette
- huile d'olive

*peut contenir des allergènes

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180 °C.
2. Laver les courgettes, les essuyer et les tailler à la mandoline en tranches très fines. Réserver.
3. Couper la tomate et la ricotta en tranches fines.
4. Dérouler la pâte feuilletée sur une plaque à pizza, puis la recouvrir de ricotta fumée en laissant un centimètre libre tout autour.
5. Disposer les courgettes de façon concentrique en les faisant se chevaucher un peu.
6. Parsemer de parmesan râpé, herbes de Provence et piment d'Espelette. Saler avec un peu de fleur de sel et verser un filet d'huile d'olive.
7. Déposer les tranches de tomate sur la tarte.
8. Enfourner environ 25 minutes à 180 °C.
9. Servir avec une salade verte, du mesclun, des jeunes pousses d'épinard...

Le Fenouil



www.lefenouil-biocoop.fr



MAGASINS BIOLOGIQUES

FENOUIL SARGÉ

du lundi au samedi
de 9h à 19h
ZAC de la Pointe
Accueil : 02 43 81 87 71

FENOUIL RUAUDIN

du lundi au samedi
de 9h à 19h
Parc des Hunaudières
Accueil : 02 43 78 93 82

FENOUIL UNIVERSITÉ

du lundi au samedi
de 9h à 19h
22 bd. Louis Leprince-Ringuet
Accueil : 02 43 88 36 70

FENOUIL RÉPUBLIQUE

du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
1 b rue Gambetta
Accueil : 02 85 29 15 80

FENOUIL ATLANTIDES

du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
6 avenue d'Haouza
Accueil : 02 85 29 29 69

Retrouvez nos autres recettes sur le blog du Fenouil : www.cuisine-moi-un-fenouil.fr