

Tarte aux courgettes et au Saint-Paulin

Retrouvez toutes les recettes de Marielle sur notre blog de cuisine : www.cuisine-moi-un-fenouil.fr



15 minutes



30 minutes



4 personnes

INGRÉDIENTS

- 1 pâte brisée*
- 300 g de fromage Saint-Paulin*
- 2 tranches de jambon blanc
- 1 c à s de moutarde à l'ancienne*
- 2 courgettes
- Mélange d'épices pour grillades et barbecue*
- Herbes de Provence

*peut contenir des allergènes

1. Préchauffer le four à 210°C.
2. Disposer la pâte brisée dans un moule à tarte et piquer le fond à l'aide d'une fourchette, puis recouvrir d'une fine couche de moutarde.
3. Couper le jambon en lanières et les répartir sur la moutarde.
4. Couper le Saint-Paulin en tranches fines et les déposer sur le jambon.
5. Couper les courgettes en rondelles et les disposer sur la tarte.
6. Saupoudrer d'épices et d'herbes de Provence.
7. Cuire 30 minutes à 180°C : les courgettes doivent être légèrement dorées.
8. Servir accompagnée d'une salade verte et d'un vin rouge léger porté sur le fruit, comme le Coteaux-du-Loir rouge Pineau d'Aunis du Domaine Chevalier !



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

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

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

FENOUIL ATLANTIDES
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
6 avenue d'Hauouza
02 85 29 29 69

FENOUIL ANTARÈS
du lundi au samedi
de 9h à 19h
Giratoire de César
02 43 78 93 82