



## TARTE COURGETTES, RICOTTA ET PESTO

Une tarte ensoleillée aux légumes fondants, parfaite pour un repas léger et savoureux.

- **Les Légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.
- **Le Fond de tarte** est confectionnée par la **Maison du Mieux Manger**.

### LES INGRÉDIENTS

 <b>Pate à tarte</b>	 <b>Courgette</b>	 <b>Oignon rouge</b>	 <b>Pesto</b>
1	2	1	2 cuillères à soupe
 <b>Burrata</b>	 <b>Pignons</b>	 <b>Ricotta</b>	
1	1 poignée	200grs	

### LES INGRÉDIENTS NON INCLUS

 <b>Miel</b>	 <b>Huile d'olive</b>	 <b>Sel et poivre</b>
1 cuillère à soupe		Selon votre goût

### LES ÉTAPES

#### ÉTAPE 1

Préchauffez votre four à 190°C chaleur tournante.

#### ÉTAPE 2

Préparez des tagliatelles de courgettes en les découpant à l'aide d'un économie et mettez les dans un récipient. Ajoutez les lamelles d'oignon rouge.

#### ÉTAPE 3

Mélangez les courgettes et oignons avec le miel et l'huile d'olive. Dans un bol mélangez la ricotta avec un peu de pesto.

#### ÉTAPE 4

Etalez la pâte dans un moule et étalez le mélange pesto ricotta dessus. Disposez les courgettes et les oignons par dessus.

#### ÉTAPE 5

Enfournez pour 30-35 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

#### ÉTAPE 6

A la sortie du four ajoutez la burrata, quelques cuillères de pesto et les pignons.