

🔪 Difficulté : Facile 🕒 Temps de préparation : 15 min 🍳 Temps de cuisson : 35 min



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



Pâte à tarte
1



Courgette
2



Oignon rouge
1



Pesto
2 cuillères à soupe



Burrata
1



Pignons
1 poignée



Ricotta
200grs

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Miel
1 cuillère à soupe



Huile d'olive



Sel et poivre
Selon votre goût

L'ÉQUIPEMENT

1 four, 1 plat à tarte,

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 économe 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

Étalez 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.