



TARTELETTE À LA COURGETTE ET MOZZARELLA

Une entrée au doux parfum d'été!

POUR 4 TARTELETTES

PREPARATION: 35 MIN

CUISSON: 30 MIN

INGREDIENTS

1 courgette verte fine
1 courgette jaune fine
pâte feuilleté
1 oignon
Mozzarella di Buffala
Basilic
huile d'olive
Sel
Piment d'espelette

1. Préchauffez votre four à 180°C
2. Taillez 4 disques de pâte feuilleté de 10 cm de diamètre. Mettez-les à cuire au four pendant 10 min à 180°C entre deux plaques.
3. A l'aide d'une mandoline, taillez les courgettes en lamelles
4. Eplucher et émincez un oignon. Faites le revenir dans une cuillère d'huile.
5. Couper la mozzarella en tranches fines
6. Ciselez le basilic
7. Lorsque la pâte est cuite et refroidie, y disposer une cuillère de compotée d'oignon, une tranche de mozzarella, le basilic ciselé et les lamelles de courgettes en formant une rosace.
8. Faire cuire 15 min à 180°C. Décorez d'une feuille de basilic et dégustez votre tartelette encore tiède.

NOTES

Vous pouvez servir cette tartelette à l'apéritif ou en guise d'entrée accompagnée d'une belle salade d'herbes fraîche.