

Tarte fine courgette, pistou

Une superbe tarte ultra gourmande! Non seulement elle va provoquer un « Waouh » général mais elle est tout simplement sublime, à la fois croquante et moelleuse.



Tarte fine courgette, pistou

Matériel

- Un cercle à tarte d'environ 20 cm de diamètre. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo. J'ai utilisé un cercle à tarte carré qui est plus original pour cette recette.



De Buyer - Cercle à tarte carré VALHORNA en inox perforé - 20 x 20 x 2 cm - Fabriqué en France, Technologie AIR SYSTEM, Micro-Perforations pour Cuisson Rapide et Homogène pour Résultats Croustillants

- Une mandoline: très pratique pour réaliser de grandes bandes de courgettes de la même épaisseur et bien régulières Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo.



MASTERTOP Mandoline de Cuisine Réglable et Professionnelle, Coupe-Légumes Multifonctions en Acier Inoxydable, avec Lame Tranchante Intégrée, Mandoline Japonaise pour Tranche, Julienne et Gaufre

Ingrédients pour une tarte (5/6 personnes)

- 250 g de pâte feuilletée (vous pouvez prendre une pâte du commerce mais si vous pouvez la réaliser vous même vous verrez que c'est bien meilleur!). Pour la recette de la pâte feuilletée cliquez [ici](#)
- 2 courgette jaunes
- 2 courgettes vertes

Pour la crème de fromage frais:

- 175 g de fromage à tartiner type Philadelphia
- 250 de fromage blanc
- une cuillère à soupe de zaatar (épice libanaise que vous trouverez en épicerie spécialisée; si vous n'en trouvez pas , vous pouvez y mettre un peu de curry, du thym ou du fenouil en poudre; laissez parler votre créativité!)

Pour le pistou

- 2 gousses d'ail
- les feuilles d'un gros bouquet de basilic
- 40 g de pignons
- 15 cl d'huile d'olive
- 2 belles cuillères à soupe de parmesan
- sel
- poivre

Préparation:

Pour le pistou:

- Dans une poêle faire torréfier à sec les pignons. Réservez -en 20 g pour le dressage.



Faire revenir les pignons dans une poêle

- Mettez tous les ingrédients dans le mixeur(pignons, basilic, huile, ail, parmesan) à l'exception du sel et du poivre. Vous rectifierez l'assaisonnement à la fin: en effet le parmesan est déjà bien salé.



Mixer tous les ingrédients

- Mixer et conservez dans un récipient hermétique au frais. Le pistou se conserve ainsi 3 à 4 jours.

Pour la crème de fromage frais:

- Mélangez tous les ingrédients et rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre. Réservez au frais.



Mélangez tous les ingrédients et rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.

Pour la tarte

- Etalez votre pâte feuilletée et foncez votre cercle à tarte avec.



Foncez votre cercle à tarte

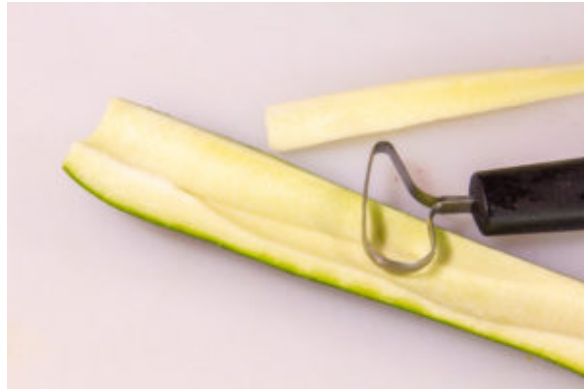
- A l'aide d'un couteau coupez le trop plein de pâte. Piquez le fond de tarte avec une fourchette. Replacez au frais (frigo) pendant 30 mn. Positionnez une feuille de papier cuisson et versez vos billes en céramique par-dessous. Enfournez à 200° pendant 15 mn. Puis ôtez les billes (attention c'est chaud!) et continuez la cuisson encore 10 mn. La pâte doit être dorée uniformément. Réservez sur une grille jusqu'à complet refroidissement.



A l'aide d'un couteau coupez le trop plein de pâte

Pour les courgettes

- Coupez les courgettes en deux. Ôtez les graines.



Ôtez les graines des courgettes

- Coupez des bandes fines de courgette à l'aide de votre mandoline. Faites-les revenir très rapidement d'un seul côté dans une poêle avec un peu d'huile et du sel. Réservez au fur et à mesure.



Faites revenir rapidement les lamelles de courgettes dans une poêle

Dressage

- Une demi heure avant de servir (si vous montez la tarte trop tôt la crème au fromage va détremper la pâte qui sera moins croustillante), étalez la crème au fromage sur la pâte à l'aide d'une petite cuillère et disposez les tranches de courgette en alternant les couleurs (verte et jaune).



Étalez la crème au fromage sur la pâte à l'aide d'une petite cuillère et disposez les tranches de courgette en alternant les couleurs

- Puis pochez à l'aide d'une poche à douille de longue bande de pistou. Si vous n'avez pas de poche servez le pistou dans un petit pot à part. Saupoudrez de pignons grillés que vous avez réservés.



Tarte fine courgette, fromage frais, pistou

