

## **Tarte aux courgettes, figes, féta et cannelle**

### **Ingrédients:**

1 pâte feuilletée  
200 g de féta  
500 g de courgettes  
5 grosses figes séchées  
3 pincées de cannelle  
1 peu d'huile d'olive  
30 g de parmesan  
Poivre

### **Réalisation:**

Préchauffer le four à 190°C.

Etaler la pâte feuilletée dans un moule à tarte.

Répartir la féta émiettée sur la pâte.

Ajouter les figes coupées en petits morceaux et saupoudre de cannelle.

Laver les courgettes, et faire des lanières sur toutes la longueur avec un économme.

Arranger les lamelles de courgettes, en les tressant par exemple. Poivrer. ( ne pas poivrer, la féta est déjà relativement salée)

Arroser d'huile, avec un spray par exemple. Et parsemer de parmesan.

Enfourner environ 30 min.