

Tarte fine aux tomates, courgette et pesto d'ail des ours



Ingrédients pour 2 carrés de 22cm soit 4 personnes:

300g de pâte feuilletée

1 petite courgette

4 tomates

6 cuillères à soupe de pesto d'ail des ours

huile d'olive

sel et poivre du moulin

Préparation:

- Laver et émincer la courgette en rondelles de 2mm d'épaisseur à l'aide d'une mandoline ou d'un robot-coupe. Couper les tomates en rondelles fines.
- Abaisser la pâte feuilletée à 3mm d'épaisseur et y découper 2 carrés de cm de côté. Déposer la pâte sur une plaque allant au four.
- Étaler le pesto sur chaque carré en laissant un bord.
- Ranger les rondelles de courgettes puis les tranches de tomates.
- A l'aide d'un pinceau en silicone, badigeonner un peu d'huile d'olive à la surface des légumes. Saler et poivrer. Enfourner à 200°C pendant 20 minutes.

Pour la préparation du pesto, j'ai repris une recette de pesto de basilic en remplaçant le basilic par les feuilles et tiges d'ail des ours et les pignons de pin par des noix (pour rester dans les produits locaux).

Pesto d'ail des Ours:

50g de feuilles d'ail des ours

30g de parmesan

30g de cerneaux de noix

100ml d'huile d'olive

sel et poivre

Placer dans la cuve du mixeur l'ail des ours, les noix, le parmesan, le poivre et la fleur de sel. Donner une dizaine de pulsions afin d'obtenir un mélange homogène. Mettre en marche en continu et ajouter l'huile d'olive par la goulotte progressivement. Verser le pesto dans un petit bocal et conserver au réfrigérateur.