Tarte fine à la courgette et pesto

Ingrédients pour une tarte :

Pâte express :

- 100 g de farine
- 4 CS d'huile d'olive
- eau
- 1 CS d'herbes de Provence
- sel

Garniture :

- 2 courgettes fermes
- 2 CS de pesto

Préparation :

1. Préchauffez le four à 200 °C .
2. Préparez votre pâte minute ou si vous utilisez une pâte brisée déjà prête, passez à l'étape suivante ! Mélangez la farine avec les herbes de Provence, le sel et l'huile d'olive. Puis ajoutez avec un peu d'eau jusqu'à obtenir la bonne texture. Étalez la pâte puis faites une pré-cuisson pendant 10 minutes.
3. Si les courgettes sont bio, vous pouvez les conserver avec la peau ou les éplucher légèrement. Tranchez les courgettes très finement, idéalement à l'aide d'une mandoline.
4. Sortez la pâte légèrement cuite, badigeonnez-la de pesto, puis placez les rondelles de courgettes.
5. Enfournez pour 15 minutes et savourez cette tarte avec une salade verte, une salade de tomates.