

Tarte fine courgette, tomate, fêta

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 3-4 feuilles de brick,
- 1 courgette,
- 1 oignon,
- 1 gousse d'ail,
- 2 tomates,
- 50 g de fêta,
- 50 g d'emmental râpé,
- 50 g de crème fraîche,
- 1 c. à c. de moutarde,
- huile d'olive,
- quelques brins de persil ou de basilic.

Préparation et cuisson : 30 min.

Émincer finement l'oignon et l'ail, couper la courgette en tranches fines et les faire revenir dans l'huile d'olive pendant 15 à 20 minutes dans une poêle à feu doux.

Pendant ce temps, allumer le four à 210°C (Th. 7). Huiler (ou beurrer) légèrement les feuilles de brick et les superposer sur une tôle. Enfourner pour quelques minutes, le temps de préparer les autres ingrédients.

Hacher finement les feuilles de persil. Émietter la fêta et la mélanger avec la crème, le fromage râpé, la moutarde et le persil. Couper les tomates en tranches assez fines.

Sortir le fond de tarte du four, y étaler les oignons et courgettes poêlés, puis la crème au fromage. Disposer les rondelles de tomates en rosace, arroser d'un filet d'huile d'olive et enfourner pour 5 minutes.

Servir dès que les feuilles de brick sont bien dorées.

Remarques : Cette carte convient en entrée pour 4 personnes, ou en plat principal pour 2. À défaut de feuilles de brick, une pâte feuilletée fera très bien l'affaire.

En décoration, découper une feuille de brick en lamelles, les faire dorer au four quelques minutes, et les disposer sur le dessus de la tarte. Pour une présentation à l'assiette, il est préférable de découper les bricks avant cuisson et de préparer des tartelettes individuelles.