

Tarte aux Courgettes, Carottes et Ricotta

Pour 6/8 personnes :

- **1 pâte brisée ([recette ici !](#))**
- **3 carottes**
- **3 courgettes**
- **250 g de ricotta**
- **1 cuillère à café de pesto (ou basilic)**
- **1 œuf**
- **de l'huile d'olive**
- **du poivre et du sel**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Étaler la pâte brisée dans un moule à tarte, piquer le fond généreusement à l'aide d'une fourchette puis l'enfourner pour 10 minutes de cuisson.
La sortir du four puis la réserver.
3. Laver et éplucher les carottes et les courgettes puis les tailler en fines lamelles dans le sens de la longueur ; soit à l'aide d'une mandoline soit avec l'épluche légumes qui fera très bien l'affaire.
4. Faire cuire les bandes à la vapeur, ou dans de l'eau bouillante salée, pendant une dizaine de minutes pour les courgettes et pour une quinzaine de minutes pour les carottes.
A la sortie il faut que les bandes soient assouplies de manière à bien les travailler. Une cuisson trop longue les ferait devenir cassantes.
5. Mettre la ricotta dans un saladier puis ajouter l'œuf et le pesto. Mélanger puis assaisonner en sel et en poivre.
6. Étaler cette préparation sur le fond de tarte de manière équitable.
7. Rouler les bandes de légumes une à une autour d'un doigt puis les ranger sur tout le pourtour de la tarte en alternant les légumes à chaque rangée.
8. Continuer ainsi jusqu'à arriver jusqu'au centre de la tarte.
9. Badigeonner le tout d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau puis assaisonner généreusement en sel et en poivre.
10. Enfourner pour 30 minutes de cuisson : c'est prêt ! ☐

☐ Cette délicieuse tarte se dégustera chaude tout comme froide. ☐

On peut remplacer la ricotta par du fromage type Saint Môret ou Philadelphia. ☐