Tarte aux Courgettes et à l'Ail Rose de Lautrec

Temps de Préparation : 15 minutes – Temps de Cuisson : 50 minutes – Difficulté : Facile

Pour 6/8 personnes :

- **1 pâte brisée (la recette ici !)**
- **2 ou 3 belles courgettes**
- **5 gousses d'Ail Rose de Lautrec**
- **1 œuf**
- **1 bel oignon**
- **1 cuillère à soupe de crème fraîche**
- **des pignons de pin**
- **des fleurs comestibles**
- **sel, poivre**

1. Laver puis couper les courgettes en petits dés.
   Trier et dégermer les gousses d'ail.

2. Éplucher, laver puis émincer finement l'oignon.

3. Dans une poêle bien chaude, faire suer les oignons pendant quelques minutes avec un filet d'huile d'olive.

4. Ajouter ensuite les courgettes et les gousses d'ail puis faire revenir le tout pendant 5 minutes.

5. Mettre le contenu de la poêle dans un blender, ajouter l'œuf, la crème fraîche, le sel et le poivre puis mixer le tout jusqu'à obtenir une préparation bien lisse.

6. Préchauffer le four à 200° en chaleur tournante.

7. Disposer la pâte dans un moule à tarte puis piquer le fond à l'aide d'une fourchette.

8. Verser la préparation sur la pâte puis l'étaler uniformément et enfourner le tout pour 30/35 minutes du cuisson jusqu'à obtenir une belle coloration en surface.

9. Sortir du four, dresser dans les assiettes, décorer de fleurs et de pignons de pin préalablement torréfiés : c'est prêt !

   Voici une belle recette avec un produit typique de ma région : l'Ail Rose de Lautrec !
   Il est bien évidemment possible d'y ajouter des lardons ou encore du jambon taillé en dés ou en fines lamelles.

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !