Tarte courgettes, chèvre et pruneaux

Plat

A déguster tiède ou froide !

Couverts : 4
Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients

Pâte brisée x1
Fromage de chèvre frais 150g
Courgettes x4
Pruneaux 125g
Gousse d'ail x1
Huile d'olive Un filet
Sel / Poivre

Préparation

Eplucher les courgettes.
Continuer ensuite à éplucher pour créer de longues tagliatelles de courgettes avec l'économe.
Presser l'ail (après avoir ôté le germe) et le mélanger à l'huile d'olive.

Laisser mariner les tagliatelles de courgettes dans cette préparation.

Etaler la pâte brisée dans un plat à tarte et la piquer. Etaler le fromage de chèvre frais sur tout le fond de la tarte. Déposer de petits morceaux de pruneaux. Couvrir avec les tagliatelles de courgettes.

Enfourner 25 minutes à 180°C (thermostat 6).