

Tarte gourmande aux courgettes, figes, chèvre et jambon espagnol (Gourmet pie with zucchini, figs, goat cheese and Spanish ham)

 myculinarycurriculum.blogspot.fr/2016/09/tarte-gourmande-aux-courgettes-figes.html



"Chers (res) lecteurs (trices), si vous lisez cette recette via le site Recette.Land sachez que ce site publie ma recette sur son site sans mon autorisation. Aussi je vous invite par respect des droits d'auteurs et de la propriété intellectuelle à lire cette recette en copiant cette URL

: <http://myculinarycurriculum.blogspot.fr/qui> est mon véritable blog ainsi vous respecterez notre travail et notre investissement pour vous proposer des recettes chaque jour. Vous pouvez retrouver mon article avec toutes les explications [ici](#) Merci de votre soutien"

Une tarte ultra gourmande avec des figes parce que c'est la saison et que j'adore ça.

Les dernières courgettes, du chèvre pour le peps.... Les figes sont vraiment un de mes fruits préférés, je les aime autant dans les plats salés que dans les desserts.... En plus cette tarte sera vite préparée.

Pour 4 personnes.

Temps de préparation : environ 15 mn.

Temps de cuisson : 18 mn environ.

Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée épaisse de préférence.
- 100 g de mozzarella cuisine.
- 1/2 bûche de chèvre de votre choix.

- 2 petites courgettes.
- 1 oignon rouge.
- 5 figues.
- 5 tranches de jambon espagnol.
- 2 cuillères à soupe de miel liquide.
- Quelques feuilles de basilic.
- Sel, poivre du moulin.

Lavez les figues et les courgettes et séchez-les.

Préchauffez le four à 200°C.

Étalez la pâte feuilletée sur la plaque à pâtisserie (je garde le papier sulfurisé) pour la cuisson.

Coupez la mozzarella en tranche et disposez-la sur la pâte.

A l'aide d'un économe faites des lamelles de courgettes et parsemez sur la tarte.

Pelez l'oignon rouge et ciselez-le très finement, ajoutez-le sur la tarte.

Coupez les figues en 8 en laissant les quartiers attachés pour obtenir une fleur et disposez sur la tarte.

Coupez des morceaux de chèvres, déposez-les sur les fleurs de figues et au centre de la tarte.

Arrosez de miel, salez, poivrez.

Enfournez pour environ 18 mn.

A la sortie du four ajoutez le jambon éfiloché et les feuilles de basilic.

