PRZ FRA tartes courgettes

**Tarte courgette mozzarella tomate séchée**

1 abaisse de pâte brisée –

800 g de courgettes épluchées et épépinées –

2 boules de mozzarella –

quelques pétales de tomates séchées –

quelques olives vertes - 1 filet d'huile d'olive –

épices et aromates au choix. (ail, romarin, basilic etc..).

Préchauffer le four th6

Faire dorer les courgettes en rondelles fines à l'huile.

Eponger sur un papier absorbant.

Piquer le fond de tarte brisé et y déposer les courgettes,

la mozzarella coupée en tranches. Saler, poivrer. Saupoudrer des aromates de votre choix.

Terminer par les tomates séchées et les olives vertes.

Enfourner pour une quarantaine de minutes.

**Tarte rustique Tomates, Courgettes, Mozzarella**  
 pour 6 personnes   
3 belles tomates   
2 courgettes (moi je préfère les blanches)  
100 g d’ Ossau Iraty (ou Tomme ou Comté)  
10 feuilles de betterave (ou épinards frais)  
quelques brindilles de thym frais  
1 càs d'huile d'olive  
du sel et du poivre  
  
Pour la pâte:  
200 g de farine  
1/2 càc de sel  
1 oeuf  
4 càs d'huile d'olive  
1 petit suisse (60 g)  
1 càs de graines de sésame  
  
Mêler la farine et le sel, faire un puits au milieu et ajouter l'oeuf, l'huile d'olive, le petit suisse, le sésame.

Pétrir à la main pour obtenir une boule. Ajouter un peu d'eau si la pâte est trop sèche.

Etaler la pâte et foncer un moule à tarte de 24 cm.  
Plonger les tomates 1 -2 min dans l'eau bouillante pour les peler plus facilement.

Couper l'Ossau Iraty en fines lamelles et les disposer sur la pâte. Les recouvrir de feuilles de betterave ou épinards lavées essorées, puis de rondelles de courgette.

Saler légèrement, poivrer.

Continuer avec une couche de tomates pelées et coupées en tranches, parsemer de fleurs de thym, saler, poivrer.

Arroser d'huile d'olive et terminer par la mozzarella coupée en dés.  
Mettre la tarte 30 -35 min au four préchauffé à 180°C.