



## Tarte aux courgettes (avec foie gras)



Plat principal



50 min.



4

### INGRÉDIENTS:

- (12 tranches minces de «foie gras»)
- 200g de roquette
- 3 cl de vinaigre de tomate douce Belberry

### Pour la pate zucchini :

- 1 feuille de pâte feuilletée prête à rouler
- 2 courgettes
- 100g de roquette
- 1 an de tomates et basilic confits
- 2 oeufs
- 1 dl de crème
- poivre noir

### PRÉPARATION & PRÉSENTATION:

- Couper les aubergines horizontalement.
- Mélanger les oeufs et la crème, assaisonner avec du poivre.
- Pré-chauffer le four a 190°C. Dérouler la pâte feuilletée sur un papier anti-graisse et la déposer sur un plateau.
- Percer des trous sur le dessous de la pâte.  
Mettre une couche de roquette et ajouter des tranches d'aubergines.  
Verser le mélange de crème et d'oeufs par dessus.  
Finir par étaler le confit de tomates et basilique par dessus.
- Cuire pendant 20 à 25 minutes.
- Mélanger la roquette restante avec le vinaigre de tomates.
- Servir une part de tarte avec la roquette (et une fine tranche de foie gras).

