

Tarte rustique courgette et burrata



Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 pâte sablée salée
- 400g de courgettes
- 30 g de parmesan
- 1 burrata de 250 g
- Huile d'olive pimentée
- 1 jaune d'œuf
- Sel & poivre

Les étapes

Laver les courgettes et les émincer à l'aide d'un économe afin de réaliser des tagliatelles. Les placer dans une passoire, saler et laisser dégorger 15 minutes. Bien égoutter pour retirer le plus d'eau possible.

Préchauffer le four à 180 °C. Étaler la pâte sur une feuille de papier sulfurisé. Parsemer le fond de tarte de parmesan réduit en poudre en laissant un bord de 4 cm. Disposer les tagliatelles de courgette. Les arroser de 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive pimentée. Rabattre les bords de la pâte sur les courgettes. Glisser le papier avec la tarte sur une plaque de four.

Battre le jaune d'œuf et badigeonner le bord de la tarte à l'aide d'un pinceau. Enfourner pour 30 minutes.

Juste avant de servir, disposer la burrata sur la tarte et l'ouvrir en deux. Saler, poivrer et ajouter un filet d'huile pimentée. Déguster chaud ou froid.

Source : [Recette tarte rustique courgette et burrata - Marie Claire](#)