

Galette courgette - ricotta

Pour la pâte :

- 187 g de farine
- 1 pincée de sel

- 113 g de beurre (*j'ai mis 40 g de margarine et vraiment la pâte était nickel!*)
- 57 g de fromage frais (*j'ai mis du Saint-Morêt*)
- 60 mL d'eau froide

Pour la garniture :

- 1 courgette verte
- 1 courgette jaune (*ou de l'aubergine, ou que de la courgette verte,...*)
- 250 g de ricotta
- 40 g de parmesan râpé
- 30 g de mozzarella râpé (*je n'en avais pas*)
- 1 gousse d'ail
- 1 oeuf (blanc et jaune séparés)

- 1 càs de miel
- 1 càs de thym

Préparer la pâte.

Mettre la farine, le sel, la margarine, le fromage frais dans le bol d'un robot ménager de type mixeur. Mixer pour bien mélanger tous les ingrédients. Ajouter l'eau et mixer jusqu'à obtenir une boule homogène. Si la pâte colle un peu, ajouter de la farine.

Filmer la boule de pâte et mettre au frais.

Laver les courgettes, les couper en fines rondelles à l'aide d'une mandoline.

Mélanger la ricotta, le blanc de d'oeuf, la gousse d'ail pelée et écrasée, le miel, le thym et le parmesan.

Sur un plan de travail fariné, étaler la boule de pâte en un disque (pas trop fin). Transvaser le disque sur la plaque du four recouverte de papier cuisson.

Étaler la garniture à base de ricotta au centre de la galette en laissant une marge de 2 cm sur les côtés.



Répartir de façon harmonieuse les rondelles de courgettes sur la garniture. Rabattre les 2 cm de pâte vers le centre de la galette.

Mélanger le jaune d'oeuf et 1 càs d'eau froide et dorer la galette à l'aide d'un pinceau.



Cuire dans le four préchauffé à 200°C pendant 35 à 45 min (chez moi 35 min ont suffi).

