



Cuisine et
dépendances

Tarte à la ricotta, courgettes et poivrons



Une bonne idée de tarte pour l'été.

Ingrédients (pour une tarte de 26 cm de diamètre) :

Pour la pâte à tarte au maïs (d'après la recette de [Chef Nini](#)) :

- 60 g de farine de blé T 65
- 60 g de farine de maïs
- 60 g de flocons d'avoine)
- 30 ml d'huile d'olive
- 1 pincée de sel
- 50 à 100 ml d'eau

Pour la garniture :

- 2 à 3 courgettes
- 4 poivrons rouges en conserve
- 1 pot de ricotta (250g)
- 2 œufs
- 50 ml de lait
- sel et poivre

Préparation :

Réaliser la pâte : mélanger au mixeur tous les ingrédients de la pâte. Ajouter un peu de farine de blé si la pâte est trop molle. Réserver au frais au moins 30 min pour que la pâte se raffermisse.

Pendant ce temps, laver les courgettes, couper les extrémités et les trancher en fines rondelles. Faire

cuire une dizaine de minutes dans une poêle anti-adhésive. Laisser refroidir.

Egoutter les poivrons en conserve, les ouvrir et retirer les graines s'il en reste. Les découper en lanières.

Préchauffer le four Th.6 (180°C).

Battre les œufs entiers, ajouter la ricotta avec le lait, le sel et le poivre.

Étaler ensuite la pâte au rouleau (sur une épaisseur de 2-3 mm) sur un plan fariné. En garnir un moule à tarte. Piquer le fond avec une fourchette.

Répartir sur le fond de pâte les rondelles de courgettes et les lanières de poivrons. Verser le mélange à la ricotta.

Enfourner et laisser cuire 30 mn jusqu'à ce que la tarte soit dorée. Se déguste chaud ou froid.

Le 26 Juin 2011 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2011/06/26/index.html>