

## Tarte au confit de courgettes et parmesan



Préparation : 20 mn

Cuisson : 1 h 05

Les ingrédients pour 6 personnes :

1 pâte feuilletée pur beurre  
6 petites courgettes  
2 oignons  
6 gousses d'ail  
1 citron confit  
75 g de parmesan fraîchement râpé  
1 c à s de thym  
2 c à s d'huile d'olive  
2 c à s de crème épaisse  
Sel et poivre du moulin

Laver et essuyer les courgettes et les couper en petits cubes. Émincer finement les oignons et les gousses d'ail préalablement pelés. Retirer la pulpe du citron confit au sel et couper l'écorce en tous petits dés.

Dans une cocotte chauffer l'huile d'olive et y faire fondre les oignons et l'ail, ajouter les courgettes et le citron confit et assaisonner. Mélanger 5 mn sur feu moyen puis baisser le feu et laisser confire 20 mn.

Ajouter la crème épaisse et le parmesan râpé, mélanger et laisser cuire à nouveau 10 mn ( il ne doit pas rester de liquide ).

Garnir le moule à tarte avec la pâte feuilletée et garnir avec le confit de courgettes.

Parsemer de thym et cuire à four préchauffé à 200° pendant 30 mn environ ( à adapter en fonction du four ).

Sortir la tarte du four et la laisser refroidir.

Vin conseillé : un Cabernet d'Anjou ( rosé de Loire )

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>