

Message de Aiméry Capon

Les manches sont courtes, les nappes s'installent dans l'herbe et les tomates sont bien rouges. Bref, les beaux jours sont là.

Ce mois-ci, je vous propose donc une recette pour accompagner le soleil.

Si vous préférez recevoir cette newsletter par mail vous pouvez envoyer une demande à vitrailnoir@gmail.com

Et si vous préférez être retiré(e) de la liste, n'hésitez pas à m'en faire part.

La tarte courgette ail noir (pour 4 à 6 personnes)

Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 2 courgettes moyennes
- 3 gousses d'ail noir
- 12 tomates cerises
- 200g de ricotta
- 5cl d'huile d'olive

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C.

Couper les tomates cerises en deux et les courgettes en tranches fines.

Couper l'ail noir très finement.

Dans un bol, mélanger la ricotta, un filet d'huile d'olive et une gousse d'ail noir coupée.

Étaler la pâte feuilletée dans un moule à tarte et étaler la préparation de ricotta.

Placez les tranches de courgette en rosace alternées des moitiés de tomates cerises.

Parsemer le reste de l'ail noir taillé et verser un filet d'huile d'olive.

Enfourner 30 minutes.

La tarte courgette ail noir peut être dégustée tiède ou froide.