



## Tarte express aux courgettes, Lingot Les 300&bio, grenade et miel

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 20 min

Recette pour 2 ou 3 personnes

### Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 4 tranches de Lingot Les 300&bio
- 2 petites courgettes
- Huile d'olive
- 1 c. à soupe de graines de grenade
- Quelques feuilles de coriandre
- Quelques feuilles d'estragon
- 1 filet de miel
- Sel
- Poivre du moulin

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Rincez les courgettes puis réalisez des lamelles à l'aide d'un économe.
3. Déroulez la pâte feuilletée sur un plan de travail et découpez-la en rectangle. Déposez-la sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé puis disposez les lamelles de courgette dessus de façon régulière. Taillez les extrémités si nécessaire. Conservez les lamelles restantes.
4. Ajoutez les tranches de Lingot Les 300&bio sur la tarte puis salez, poivrez et arrosez d'un filet d'huile d'olive.
5. Enfournez pour 20 minutes de cuisson.
6. Avant de servir, ajoutez des lamelles crues de courgette, des graines de grenade et des herbes fraîches.
7. Arrosez d'un filet de miel et corrigez l'assaisonnement si nécessaire.