

Tarte courgette et scamorza fumée, soupon de carvi



Préparation : 20 minutes

Cuisson : 35 minutes

Pour 8 personnes :

- 150 g de farine
- 60 g de beurre demi-sel
- 2 cuillerées à café de graines de carvi
- 3 courgettes moyennes
- 100 g de scamorza fumée
- 1 œuf
- 15 cl de crème entière liquide
- 15 cl de lait
- sel
- piment d'Espelette

1. Préchauffer le four à 200°C.

2. Dans un saladier, couper le beurre en petits morceaux. Le mélanger avec la farine, les graines de carvi et 10 cl d'eau tiède. Bien mélanger. Étaler la pâte sur un plan de travail fariné. Disposer dans un cercle à tarte. Réserver.

3. Laver les courgettes, ôter les deux extrémités. Les éplucher une bande sur deux afin de garder un peu de peau, et les découper en rondelles moyennes. Couper la scamorza en lamelles de la même épaisseur que les courgettes. Disposer les tranches de courgettes en cercle sur le fond de tarte, en alternant de temps en temps une tranche de scamorza.

4. Dans un saladier, battre l'œuf entier avec la crème et le lait. Saler, assaisonner de piment d'Espelette. Répartir sur les courgettes.

5. Faire cuire pendant 35 à 40 minutes : la tarte doit être dorée. Servir tiède ou froid.

Recette publiée par Nanie sur <http://naniecuisine.canalblog.com>