

# Tarte croustillante aux courgettes

« On dirait le Sud »

## Pour la pâte levée

- \* 160 g de semoule fine
- \* 80g de farine
- \* 12 cl d'eau tiède
- \* 1 sachet de levure de boulanger
- \* 1 cuillère à café de sel

## Pour la garniture

- \* De la sauce tomate ou du coulis en brique
- \* 4 courgettes
- \* Une bûche de chèvre frais
- \* Du parmesan râpé
- \* De l'ail, de l'origan (ou du basilic)

1. *Préparez la pâte : Dans un bol mélangez l'eau tiède et la levure et laissez poser 5 minutes, versez ensuite ce mélange sur tous les ingrédients secs et pétrissez 5 bonnes minutes. Laissez lever au chaud une demi-heure.*
2. *Lavez bien les courgettes et coupez-les en rondelles (je garde la peau mais vous pouvez bien sûr les éplucher).*
3. *Faites les revenir dans une goutte d'huile en ajoutant de l'ail et de l'eau pour finir de les cuire. Salez et poivrez. Réservez.*
4. *Dégazez la pâte et étalez là puis foncez votre moule.*
5. *Étalez 3 cuillères de sauce tomate. Si vous utilisez du coulis en brique, saupoudrez de deux pincées de sucre, cela équilibrera l'acidité des tomates.*
6. *Disposez les courgettes cuites en rosace.*
7. *Parsemez de chèvre frais, de parmesan râpé et d'origan.*
8. *Faites cuire à 180° de 20 à 30 minutes.*

*Bon appétit !*