

Tarte salée avec une pâte croustillante à la polenta

Plat **Facile****Pour :** 4 personnes**Préparation :** 25 mn**Cuisson :** 25 mn*Regardez la photo, ça ne vous met pas en appétit ?*

Recette proposée par : nanoud DESPLANCKE

Ingrédients

- pour la pâte au polenta :
 - 75 g de polenta rapide
 - 225 g de farine
 - 30 g de parmesan
 - 1 jaune d'oeuf
 - 150 g de beurre froid
 - 0,5 cuillère à café de sel
- pour la garniture :
 - 2 courgettes
 - 250 g de ricotta
 - 30 g de pignons de pin
 - huile d'olive
 - purée de tomates séchées
 - 1 poignée de roquette
 - poivre

Préparation

- 1 Dans un saladier, versez la polenta, la farine, le sel et ajoutez le beurre en petits morceaux. Malaxez le tout du bout des doigts pour obtenir une sorte de "chapelure". Ajoutez alors le parmesan, le jaune d'oeuf et 4/5 cuillères à soupe d'eau glacée. Mélangez pour obtenir une pâte homogène. Filmez la pâte et laissez reposer 20 minutes au frais.
- 2 Préchauffez le four à 200°C.
- 3 Étalez la pâte au rouleau sur un plan fariné et déposez-la dans votre moule à tarte. Recouvrez d'un papier sulfurisé recouvert de légumes secs et faites cuire 10 minutes.
- 4 Lavez et découpez des tranches fines de courgettes dans la longueur et badigeonnez-les d'huile d'olive. Faites-les griller (j'ai utilisé une poêle grill en fonte mais vous pouvez aussi vous servir du grill du four). Réservez les courgettes.
- 5 Dorez les pignons dans une poêle.
- 6 Badigeonnez le moule d'une couche de purée de tomates séchées (ou pesto de tomates séchées mais il sera un peu plus salé). Recouvrez de ricotta et faites cuire 7/8 minutes.
- 7 Placez les courgettes et les pignons sur la tarte et remettez au four 3/4 minutes. Sortez la tarte, disposez-la sur une assiette et déposez des feuilles de roquette, un filet d'huile d'olive et du poivre. Servez!

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

