

## Tarte au thé matcha, aux courgettes et au chèvre frais

- 1 pâte brisée allégée maison ; j'ai retiré 1 càs de farine et ajouté 1 càs de thé matcha
- 150 g de fromage de chèvre très frais
- 3 courgettes
- sel
- poivre
- un peu d'huile de tournesol ou d'huile d'olive

Préparer la pâte brisée, l'étaler et foncer un moule à tarte, préalablement recouvert de papier cuisson. Piquer le fond de pâte et réserver au frais.

Laver et sécher les courgettes et les détailler en longues bandes de 0,5 cm d'épaisseur à l'aide d'une mandoline.

Précuire le fond de tarte pendant 10 min environ à 220°C. Une fois précuit, recouvrir le fond de tarte de chèvre frais, saler et poivrer. J'ai ajouter de la ciboulette surgelée sur le chèvre.

Plier dans le sens de la longueur les lamelles de courgettes et les disposer de façon concentrique du bord de la pâte jusqu'au centre. Saler et poivrer légèrement. Badigeonner légèrement les courgettes avec de l'huile, ou pas.

Enfourner environ 20 min à 180°C.

Laisser tiédir sur une grille et servir avec une salade de jeunes pousses.



