



Recette de cuisine

# Tarte de légumes fleurs et chevrotin AOP

**Pour 4 personnes**

**Temps de préparation :**

20 min.

**Temps de repos :**

20 min.

**Ingrédients :**

- ½ Chevrotin AOP
- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 1 c. à soupe de tapenade noire
- 12 lanières de courgettes
- 12 tomates cerises
- Quelques brins de thym frais
- Un peu d'huile d'olive
- Sel
- Poivre

**Préparation :**

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Déroulez la pâte feuilletée dans un moule à tarte. Tartinez le fond de tapenade.

Coupez le Chevrotin AOP en 12 tranches fines.

Superposez-les sur les lanières de courgettes. Au centre, placez une tomate cerise. Enroulez et placez sur le fond de tarte. Répétez l'opération jusqu'à ce que toutes les tomates soient enroulées.

Parsemez de thym frais et aspergez d'un peu d'huile d'olive. Enfourez pour 20 minutes. Dégustez chaud, tiède ou froid.

Source : Les fromages de chèvres



© Credit



**Salade en sac :**

- Marre de batailler pour faire entrer votre salade verte dans un sachet plastique étroit ? Enfilez donc la main dans le sac puis attrapez de la même main la salade par la base et retournez le sac dessus. La technique est valable pour n'importe quel légume volumineux.

**Serrure gelée :**

- Pas de garage pour votre voiture ? Pour éviter les désagréments du gel, collez un ruban adhésif sur votre serrure. Laissez dépasser les coins, ce qui permettra de le retirer plus facilement.