



Les plats principaux

Torta d'amore à l'Italienne

Pour 2 personnes.

Ingrédients

1 paquet de pâte feuilletée prête à l'emploi
100 grammes de champignons
1 courgette (grande)
2 cuillères à soupe de pesto rouge
75 grammes de fromage (râpé)
1 gousse d'ail
2 cuillères à café d'oregano
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 200°C. Déposez la pâte feuilletée sur une paque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et façonnez les bords pour obtenir un cœur. Coupez éventuellement le trop de pâte. Cuisez le fond à blanc au four pendant 15 minutes.

Coupez les champignons en tranches et cuisez-les dans une poêle bien chaude avec de l'huile d'olive de telle sorte que l'humidité soit bien évaporée. Entretemps coupez la courgette en rondelles d'environ 0,5 cm d'épaisseur.

Répartissez le pesto sur le fond précuit et couvrez avec le fromage, les champignons et la courgette. Aspergez le tout d'un peu d'huile d'olive et saupoudrez dessus l'origan, du poivre et du sel. Cuisez la tarte à point et bien dorée en 20 minutes. Servez avec une salade mixte.

Conseil:

Un délice aussi avec du saumon fumé!

Ustensiles de cuisine

Four

