

Crottin de Chavignol en tarte fine tomates-courgettes



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



Ingrédients

FROMAGE : [Crottin de Chavignol](#) mi-sec (3 coués en 4 tranches)

4 cercles de pâte feuilletée de 10 cm de diamètre

1 belle courgette coupée en tranches très fines

2 grosses tomates pas trop mûres (coupées en tranches)

1 branche de thym sec

4 cl d'huile d'olive

Sel, poivre

Préparation

Disposer vos 4 cercles de feuilletage sur une plaque allant au four.

Intercaler les rondelles de tomates, les rondelles de courgettes sur les cercles de feuilletage pour former une rosace.

Assaisonner de sel, de poivre puis arroser d'huile d'olive, et parsemer de thym séché.

Disposer 3 tranches de Chavignol sur chaque tarte, mettre au four 20 min à 180° C.

Servir chaud