

La tourte aux courgettes

Pour une tourte : 600g de courgettes, une poignée d'olives noires, huile d'olive, sel, poivre et herbes de Provence fraîches (thym, romarin, origan, ...)

Réalisez 2 pâtons de pâte à pizza*

Préchauffez votre four à 200°.

Nettoyez et coupez vos courgettes en rondelles. Dans une sauteuse, faites-les revenir dans un peu d'huile olive et les herbes de Provence. Étalez le 1er pâton dans votre moule (ex: moule à tarte avec un rebord haut). Mettez les courgettes (sans le jus) dans le moule. Coupez les olives en morceaux et ajoutez-les aux courgettes. Salez, poivrez. Recouvrez avec le second pâton.

Enfournez pendant 35min. Servir chaud.

*Par ici la recette de la pâte à pizza