

Tarte fine au Camembert de Normandie

✓ FACILE | ⌚ 15 MIN DE PREPARATION ⌚ 20/25 MIN DE CUISSON



INGRÉDIENTS

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 1/2 Camembert de Normandie
- 3 Carré de fromage frais au poivre
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 3 belles courgettes bien fermes
- 1 poignée de roquette
- 12 olives noire dénoyautées
- Poivre

PRÉPARATION

1. Etaler la pâte, la déposer avec son film cuisson sur la plaque du four.
2. Préchauffer le four à 180°C (th. 6).
3. Laver et essuyer les courgettes, les couper en très fines lamelles.
4. Racler un peu de la croûte du Camembert de Normandie avec le plat de la lame d'un couteau, le couper en fines tranches.
5. Ecraser le fromage frais, le détendre avec l'huile d'olive, l'étaler sur la pâte,
6. Déposer par-dessus les tranches de Camembert de Normandie, les lamelles de courgettes en les faisant se chevaucher légèrement, puis les olives.
7. Ne pas saler, le Camembert de Normandie suffit, poivrer.
8. Enfourner et cuire 20/25 minutes.
9. Parsemer de roquette fraîche juste avant de servir.

