

Tarte de courgette en spirale

Ingrédients

- pâte à pizza (ici : 2/3 de farine classique, 1/3 de farine de sarrasin, huile d'olive, marjolaine, sel, poivre, ail des ours déshydratée)
- purée de tahin (= sésame)
- moutarde
- poivre
- courgette



Recette

Étaler la pâte à pizza très finement puis découper des bandes que vous pourrez ensuite plier en deux dans le sens de la hauteur.

Tartiner les bandes de purée de tahin puis de moutarde, poivrer et étaler les bandes de courgettes. On replie alors les bandes en deux dans le sens de la hauteur et on roule ces bandes les unes derrière les autres. Veiller à ce que la pâte soit bien collée à chaque extrémité.

On cuit la tarte pendant 20-25 minutes à 200-220°C selon votre four.