

gaveauvalentine



Ingrédients:

- 1 pâte brisée
- 6 carottes multicolores
- 2 courgettes
- 1 œuf
- des dés de mozzarella
- de la ricotta
- parmesan râpé
- 1 pincée de noix de muscade
- 1 brin de thym frais
- 1 pincée de sel
- 2 c. à s. d'huile d'olive

Dans un saladier, je mélange l'œuf avec la ricotta, la mozzarella et le parmesan. J'ajoute ensuite la muscade, le thym et le sel. Je répartis ma garniture sur le fond de la tarte de manière régulière.

A la mandoline ou à l'aide d'un économe, je coupe les carottes et les courgettes dans le sens de la longueur en lanières assez larges. Je fais ramollir les légumes 1 à 2 min au micro-ondes jusqu'à ce qu'ils soient assez tendres pour les rouler.

J'enroule 2 à 3 lanières ensemble pour former une rose. Je les répartis ensuite sur la garniture en les plongeant fermement dans la crème pour qu'elles restent fermées. Je badigeonne mes roses d'un peu d'huile d'olive.

J'enfourne pendant 40 min jusqu'à ce la crème soit légèrement dorée et que les légumes soient tendres. Je sors la tarte du four et je déguste !

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur Zodiosphere.fr