

Tarte mexicaine aux fleurs de courgette



Les fleurs sont une composante colorée de la cuisine mexicaine, en particulier celles de courgette, très appréciées, surtout dans les *quesadillas*. Voici une recette peu connue qui ajoutera une note originale à votre table...

Ingrédients pour 6 personnes

2,5 cuillers d'huile
1/2 oignon, finement haché
2 gousses d'ail, finement hachées
2 bouquets de fleurs de courgette, nettoyés, sans pistil et finement hachés
Cube de bouillon de poulet
1 pâte feuilletée
3 œufs
200 grammes de fromage de Oaxaca (ou mozzarella)
1 dl de crème fraîche
Poivre
Piment d'Espelette

Préparation

1. Dans une poêle, faire revenir dans de l'huile l'oignon, l'ail et les fleurs de courgettes. Ajouter le cube de bouillon de poulet. Réserver.
2. Faire préchauffer le four à thermostat 6.
3. Étaler la pâte feuilletée dans un plat à tarte; piquer le fond avec la fourchette. Remplir de haricots secs ou de galets en verre. Précuire au four pendant 10 minutes puis retirer.
4. Dans un saladier, mélanger les œufs, la crème fraîche et le fromage râpé. Rajouter du piment d'Espelette à votre goût.
5. Remplir la pâte feuilletée avec cette garniture.
6. Remettre au four pendant environ 30 à 45 minutes.

Vous pouvez déguster cette tarte chaude ou tiède, accompagnée d'un vin rosé léger.

iBuen provecho!