

Moules & courgettes *C'est de la tarte!*



Réalisation graphique par 212 COC - 63400 Challans. Photographie réalisées par Emeline Boiteau - 63400 Challans. MARIAS TARTES SUR LA VOIE PUBLIQUE



HUITRES ET MOULES
DES PAYS DE LA LOIRE

Actions soutenues par :



Cofinancé par
l'Union européenne



Liberté
Égalité
Fraternité



Recette

TARTELETTE DE COURGETTE AUX MOULES

Temps de
40
min
Préparation

Temps de
35
min
Cuisson

Temps de
30
min
Repos

Pour
6
Personnes



Ingédients



POUR LA PÂTE BRISÉE AU CURRY :

90 g de
beurre demi-sel

1 cuillère à
soupe de curry

40/45mL
d'eau froide

180 g de farine

POUR LA GARNITURE :

1 courgette

Environ 50
moules cuites et
décoquillées

100 g de
mozzarella

2 œufs

12 cl de
crème liquide

Sel et poivre

Huile d'olive

Basilic frais

Préparation



1

Dans un récipient, mélanger la farine et le curry. Ajouter le beurre coupé en dés puis sabler la pâte du bout des doigts. Incorporer l'eau froide et former une boule. Réserver 30 minutes minimum au réfrigérateur.

2

Étaler la pâte puis foncer 6 moules à tartelettes de 10 cm. Piquer les fonds de tarte et les cuire à blanc pendant 15 minutes à 190 °C.

3

Couper la courgette en fines rondelles et les faire revenir à la poêle dans un peu d'huile d'olive. Couper la mozzarella en petits cubes.

4

Nettoyer les moules et les faire ouvrir à feu vif et à couvert pendant environ 3 à 5 minutes en les remuant bien jusqu'à ce qu'elles soient toutes ouvertes. Les décoquiller. Réserver 10/15 moules à faire mariner dans un mélange d'huile d'olive et de basilic frais ciselé.

5

Fouetter les œufs avec la crème. Saler légèrement et poivrer.

6

Répartir 5 à 6 moules dans chaque fond de tarte. Verser l'appareil aux œufs. Disposer 3 rondelles de courgette et quelques cubes de mozzarella par dessus.

7

Enfourner pendant 20 minutes à 190 °C, jusqu'à ce que l'appareil soit pris et légèrement doré. Déposer quelques moules marinées sur chaque tartelette et servir aussitôt.