Tarte à la courgette et à la feta et son crumble de parmesan

Pour aujourd'hui je vous propose une excellente tarte à la courgette et à la feta parsemée d'un crumble de parmesan. C'est très bon, très savoureux. Chez moi elle a été fort appréciée, ils l'ont trouvé excellente ! J'ai trouvé cette recette chez Hélène du blog "Les délices d'Hélène", je l'ai un peu modifié par rapport à la garniture et par rapport au temps de pose et tout et tout. Le duo courgettes-feta marche à merveille et le croustillant du crumble au parmesan est extra avec le fondant de la garniture.

Pour environ 6 personnes

Ingrédients:

Pour la pâte brisée:

200g de farine

90g de beurre froid coupé en morceaux

1 oeuf

1 pincée de sel

Pour la garniture:

30cl de lait

100g de crème fraîche

3 oeufs

150g de courgettes (j'ai pris en surgelé)

50g de feta

Sel, poivre

Pour le crumble de parmesan:

50g de beurre

50g de farine

50g de parmesan fraîchement râpé

Préparation:

Préparez la pâte brisée:

Dans un saladier, mélangez la farine avec le sel. Puis ajoutez le beurre en morceaux et mélangez du bout des doigts de façon à obtenir un sable grossier.

Ajoutez alors l'oeuf et pétrissez rapidement de façon à obtenir une pâte bien homogène, lisse, sans trop la travailler non plus. Si nécessaire ajoutez 2cl d'eau fraîche.

Roulez la pâte en boule, filmez-la et entreposez-la au réfrigérateur au moins 1H.

Préchauffez le four à 160°C.

Sur un plan de travail fariné, étalez la pâte sur une épaisseur de 2 à 3mm. Foncez un moule à tarte avec la pâte et entreposez le tout au congélateur pour 10 à 15min.

Recouvrez la pâte de papier cuisson, déposez des billes de céramique sur la pâte et enfournez à blanc pour 30min.

A la sortie du four, laissez refroidir avant de retirer les billes de céramique et le papier cuisson. Réservez.

Préparez le crumble de parmesan:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Dans un petit saladier, mélangez ensemble la farine, le parmesan fraîchement râpé et le beurre en morceaux du bout des doigts jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène.

Sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé déposez de toutes petites boules de pâte.

Enfournez pour 10min, jusqu'à ce que le crumble soit bien doré. N'éteignez pas le four.

Préparez la garniture:

Après avoir lavé les courgettes, coupez-les en rondelle puis hachez grossièrement le tout. Déposez dans un saladier, recouvrez d'un papier absorbant de façon à retirer l'excédent d'eau.

Ajoutez la feta coupée en cube et mélangez à la fourchette de façon à écraser un peu la feta et de façon à bien l'incorporer aux courgettes. Déposez cette préparation sur le fond de tarte.

Dans un saladier, mélangez les oeufs avec le lait et la crème fraîche. Salez et poivrez. Versez l'appareil sur le mélange courgettes-feta.

Enfournez le tout pour 30 à 35min à 180°C (th.6), jusqu'à ce que la tarte soit bien dorée. A la sortie du four, émiettez grossièrement le crumble entre vos mains sur la tarte et servez chaud ou froid.