

Tarte Fine aux Courgettes et Basilic - Miel - Pistaches et Burrata

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- Wraps (ou Tortillas)	2
- Crème Fraîche Epaisse	3 c à soupe
- Courgettes	1 belle
- Ail en Poudre	
- Pesto Vert	2 c à café
- Tomates Cerises	qq.
- Basilic	10-15 feuilles
- Burrata	½
- Miel	
- Pistaches	qq.
- Sel	
- Poivre	



Recette:

- Râpez les courgettes avec un grosse râpe.
- Faites-les revenir dans de l'huile avec sel, poivre et ail. En fin de cuisson, intégrez le pesto vert et réservez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Concassez les pistaches.
- Nappez les wraps de crème fraîche épaisse puis répartissez le mélange aux courgettes. Déposez quelques tomates cerises coupées en deux ainsi que des morceaux de burrata.
- Saupoudrez le tout de pistaches concassées et poivrez.
- Enfournez 5-7 minutes dans le four chaud.
- A la sortie du four, nappez avec un peu de miel liquide et décorez de quelques feuilles de basilic frais.