

La tartelette à la courgette

Avec

Le Bio
de **DANONE**
Réunion

Les ingrédients



**Un pot de yaourt nature
Le Bio de Danone Réunion**



Une cuillère à soupe de moutarde



Une pâte feuilletée



Une cuillère à soupe de chapelure fine



Une courgette



**Des herbes aromatiques de votre choix
(origan, thym, romarin...)**

Les étapes de préparation

1. Préchauffer le four à 180°.
2. Dérouler la pâte feuilletée et découper des disques à l'aide d'un emporte-pièce (ou d'un verre) avant de les disposer sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson.
3. Saupoudrer chaque disque de chapelure fine et réserver.
4. Dans un bol, mélanger le yaourt et la moutarde à l'ancienne. Tartiner le mélange obtenu sur chaque disque.
5. Enfourner pendant 10 minutes.
6. Pendant ce temps, laver la courgette et la couper d'abord en deux dans la longueur puis en fines tranches.
7. Sortir les fonds de tarte du four et disposer les tranches de courgettes en rosace. Assaisonner d'herbes aromatiques et enfourner à nouveau pendant dix minutes.

