Tarte à la courgette et à la féta

Ingrédients (6 pers)

3 courgettes
100 g de féta *
30 g de parmesan râpé *
2 c à s d'huile d'olive
1 pâte brisée
3 œufs
10 cl de lait
10 cl de crème liquide
1 pincée de cumin moulu
Sel et poivre du moulin
20 g de pignons de pins

Déroulement

Laver, essuyer et couper les courgettes en demi-rondelles.
Dans une sauteuse (ou un wok), faire revenir les demi-rondelles de courgettes avec un filet d'huile d'olive pendant 10 à 12 min jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres. Saler, poivrer.
Faire préchauffer le four à 180 °C (th.6).
Disposer la pâte dans un moule à tarte préalablement beurré et fariné.
Badigeonner la pâte de blanc d'œuf (cela va « imperméabiliser » la pâte, éviter qu'elle soit détrempée par le jus des courgettes pendant la cuisson). Déposer les demi-rondelles de courgettes, ajouter les morceaux de féta.
Dans un saladier, battre les œufs en omelette, verser le lait, la crème et le parmesan râpé. Bien mélanger. Parfumer d'un peu de cumin moulu, saler et poivrer selon votre goût.
Verser la préparation sur les courgettes et la féta. Enfourner pendant 40 min environ jusqu'à ce que la tarte soit bien dorée (ajouter les pignons 10 min avant la fin de cuisson).

Clafoutis aux fruits d'été (pêches, brugnons, abricots) et noisettes

Ingrédients (pour 6 pers.)

80 gr. de farine (vous pouvez mettre 2/3 de farine et 1/3 de maïzena si vous voulez une pâte plus légère)
30 gr. de sucre (à ajuster en fonction de la douceur de vos fruits..
10 gr. de sucre vanillé
3 oeufs
1 verre de lait (à ajuster en final selon l'onctuosité de votre appareil à clafoutis)
1 cuil. à s. de pâte de noisettes
1 cuil. à s. de poudre de noisettes
fruits : 2 pêches, 1 brugnon, 6 abricots
Un peu de beurre
Vous pourriez aussi ajouter quelques noisettes entières, que vous ferez torréfier au four (=entières, 10 minutes à 180°C), puis concassées grossièrement et saupoudrées en final sur votre clafoutis….

Déroulement

Dans un saladier : mélanger les oeufs + les sucres. Ajouter la farine, bien mélanger. Y ajouter la pâte de noisettes et la poudre de noisette, bien mélanger à nouveau. Terminer par le lait à doser selon l'onctuosité de votre appareil à clafoutis : mon point de repère à moi est la consistance d'une pâte à crêpe. En général, c'est bien !!
Faire préchauffer votre four à 180°C.
Beurrer le plat à clafoutis (fond + bords), sucrez le tout avec un peu de sucre normal ou cristal. Déposer les fruits coupés en morceaux sur le fond du plat. Verser ensuite la préparation sur les fruits.
Enfourner et faire cuire 30 à 35 min. à 180°C.
A déguster tiède ou froid…