Involtini de courgette à la ricotta et pecorino

Ingrédients

3 courgettes de taille moyenne
200 g de ricotta
100 g de pecorino ou parmesan
200 g de sauce tomate ou concassé de tomate
2 gousses d'ail
1 poignée d'herbes fraîches (basilic, ciboulette, origan...) finement ciselées
Huile d'olive
Sel et poivre

Déroulement

Lavez les courgettes et coupez les extrémités, puis coupez-les en tranches, à l'aide d'une mandoline ou d'un économe. Pour la sauce tomate, dans une poêle, faites chauffer pendant 3 minutes 1 gousse d'ail pressée avec un filet d'huile d'olive.
Ajoutez ensuite la sauce ou le concassé de tomate, salez et poivrez.
Faites cuire à couvert pendant une dizaine de minutes.
Répartissez ensuite la sauce tomate dans le fond d'un plat allant au four.
Faites préchauffez votre four à 180°C.
Préparez la farce en mélangeant la ricotta avec les 50 g de pecorino râpé, ainsi que les herbes ciselées, et une gousse d'ail pressée, puis poivrez.
Ajoutez une cuillère de farce à l'extrémité de la bande de courgette et roulez-la sur elle-même.
Ajoutez une cuillère de farce à l'extrémité de la bande de courgette et roulez-la sur elle-même.
Répétez avec les bandes de courgettes restantes et disposez-les dans le plat sur la sauce tomate.
Saupoudrez le pecorino restant dessus.
Enfournez pendant environ 15 à 20 minutes à mi-hauteur.

Tarte aux raisins frais et crème d'amandes

Ingrédients

1 rouleau de pâte sablée pur beurre ou une pâte faite maison
1 grappe de raisins noirs
1 grappe de raisins blancs
2 œufs
20cl de crème liquide
100g de sucre en poudre
1 pincée de sel
90g de poudre d'amandes
1 cuillère à café d'extrait d'amandes amères
1 cuillère à café d'extrait de vanille

Déroulement

Garnir un plat à tarte de pâte sablée, piquer la pâte à l'aide d'une fourchette et saupoudrer légèrement de sucre en poudre.
Laver les grains de raisins, les sécher et les déposer côte à côte sur la pâte.
Fouetter les œufs entiers avec le sucre et la pincée de sel, ajouter la poudre d'amande et les parfums. Incorporer la crème liquide, puis verser la préparation sur les raisins.
Préchauffer le four à 180°.
Faire cuire la tarte environ 30 minutes.
Laisser tiédir la tarte avant de la démouler et la servir tiède ou froide.