Tarte fondante : Lardons, courgettes et burrata

Les ingrédients

- 1 pâte brisée HERTA®
- 100g Allumettes de bacon HERTA®
- 2 courgettes
- 1 boule de burrata
- 50 g de copeau de parmesan
- Philadelphia
- Huile d'olive, sel, poivre
- Herbes de Provence

Préparation:

- Préchauffez le four à 200°C.
- Étalez la pâte sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- Etalez une fine couche de Philadelphia et parsemez de parmesan.
- Disposez les tagliatelles de courgette sur la pâte.
- Arrosez d’un filet d’huile d’olive, ajoutez sel, poivre et herbes.
- Enfournez pendant 25-30 minutes jusqu’à ce que la pâte soit dorée et les courgettes tendres.
- Sortez la tarte, disposez la burrata, les allumettes de bacon préalablement cuites dessus et servez tiède

Préparation: **15-30 min**

Type de plat: **Entrée**

Personnes: **4**