

## Zatziki

**Épépiner** et couper un concombre très fin.

Y ajouter du sel et laisser reposer 15 minutes pour qu'il rende son eau puis égoutter en pressant.

+ un yaourt à la grecque qu'on peut « augmenter » de crème fraîche

+ une grosse gousse d'ail écrasée

+ de la menthe ciselée

+ sel et poivre.

et éventuellement un filet d'huile d'olive.

Mettre au frais.

Excellent avec des gressins au sésame à l'apéritif.

## Tarte salée courgettes/tomates/oignons

Faire une pâte sablée avec 250g de farine + 125g de beurre coupé en morceaux et une pincée de sel.

On effrite le beurre avec la farine entre les doigts jusqu'à ce que la pâte fasse du « gros sable ».

On incorpore de l'eau petit à petit en roulant la pâte dans un cul de poule jusqu'à former une boule qu'on farine légèrement avant d'entreposer dans un linge au frigo (environ 1 heure dans le bac à légumes).

Émincer un gros oignon, le faire revenir dans de l'huile d'olive avec une courgette découpée en tranches. Quand ça commence à dorer, mettre sur le dessus des tranches de tomates une minute juste pour libérer leur jus avant d'éteindre.

Étaler la pâte dans un moule à tarte, la piquer à la fourchette, mettre dans le fond une couche de fromage râpé et répartir le mélange oignon/courgette/tomates par dessus.

Mélanger un petit pot de crème fraîche, une grosse cuillère de moutarde, 2 œufs, sel et poivre + un peu de lait et verser le tout sur les légumes.

Faire cuire 45 minutes à 180-200 degrés.

nb : si vous avez un four à chaleur tournante, il vaudra mieux précuire la pâte