 **Tarte fine à la courgette**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 1 abaisse de** [**pâte feuilletée**](https://recettes.de/pate-feuilletee)
**- 2** [**courgettes**](https://recettes.de/courgettes) **bio (400 g)**
**- 150 g de** [**Boursin**](https://recettes.de/boursin) **®**
**- 50 g de crème liquide**
**- 1 bouquet de** [**menthe**](https://recettes.de/menthe)
**- huile d'olive**
**- 1 càs de** [**pignons de pin**](https://recettes.de/pignons-de-pin)
**- fleur de sel**
**- poivre du moulin**

**1 cercle ou 1 moule à tarte de 26 cm de Ø**
**Préchauffage du four à 170°C** 

Laver les courgettes et les couper en rondelles très fines si possible à la mandoline.
Mettre le Boursin ® dans un bol et le mélanger avec la crème pour obtenir une pâte onctueuse.
Ciseler finement la menthe pour en obtenir 2 cuillerées à soupe.
Foncer le cercle avec la pâte feuilletée.
Étaler le Boursin ® régulièrement sur toute la surface.
Éparpiller la menthe ciselée.
Disposer les rondelles de courgettes en cercle en les serrant bien.
Badigeonner d'huile à l'aide d'un pinceau.
Saupoudrer très légèrement de sel ([**sel aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/) pour moi).
Parsemer de pignons de pin.
Enfourner pour 40 minutes.
Décercler délicatement et laisser tiédir sur une grille.