 **Tarte fine à la courgette**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/07/tarte-fine-a-la-courgette-p1190151-r.jpg) **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** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

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.