

TARTE COURGETTE & CHÈVRE



Ingrédients :

- 1 pâte Brisée (maison ou industrielle)
- 1 grosse courgette = 400g pesée avec la peau
- 3 œufs
- Fromage blanc ou fromage frais (type Carré Frais®) 100g
- Chèvre frais 50g
- Moutarde 2 càs
- Herbes de Provence 1 à 2 càs
- Sel, poivre

Astuces :

Remplacer le chèvre par un autre fromage : bleu, emmental, comté, mimolette...

Préparation : 30 minutes | Cuisson : 40 minutes
Pour 1 tarte (4 à 6 personnes)

1. Réaliser votre pâte Brisée maison (sauf si elle est industrielle).
2. Préchauffer le four à 200°C.
3. Dans un saladier : battre les œufs.
4. Ajouter la moutarde, les herbes de Provence et le fromage blanc ou le fromage frais. Fouetter.
5. À part : bien écraser le chèvre frais puis le déposer dans le saladier et bien mélanger tous les ingrédients.
6. Laver la courgette, garder la peau, enlever les extrémités et les couper en fines rondelles (au robot, au couteau ou à la mandoline).
7. Déposer les rondelles de courgettes dans le fond de tarte.
8. Verser par-dessus le mélange œuf/fromage.
9. Enfourner 40 minutes.



@Recettes100faim.fr