

TARTE AUX COURGETTES ET AU CHEVRE

Facile	Coût faible
Préparation : 20 minutes	Cuisson : 40 minutes
Pour 8 personnes	1 moule à tarte

Ingrédients :

3 courgettes
Fromage de chèvre
20 cl de crème fraîche
10 cl de lait
3 œufs
1 pâte brisée
Sel et poivre

Préparation :

- 1 - Éplucher les courgettes, les couper en tronçons de 1.5 cm environ et les faire revenir dans une poêle avec de l'huile d'olive puis saler et poivrer.
- 2 - Faire préchauffer le four à 200° C.
- 3 - Garnir le moule à tarte avec la pâte, ranger dessus les tronçons de courgettes.
- 4 - Couper le chèvre en tranches d'un $\frac{1}{2}$ cm et les poser régulièrement sur les courgettes.
- 5 - Dans un bol, mélanger 3 œufs entiers, la crème, le lait et ajouter du sel et du poivre. Recouvrir la tarte de cette préparation.
- 6 - Faire cuire pendant 30 à 40 minutes.