

TARTE

à la courgette & au fromage de chèvre

4 personnes 

Temps de préparation :
20 min

Temps de cuisson :
40 min

Ingredients :

- 1 pâte brisée (maison c'est toujours mieux)
- 2 oeufs
- 10 cL de crème fraîche
- 2 courgettes
- 70 g de fromage de chèvre
- Huile d'olive, sel, poivre, herbes de Provence

Préparation :

1. Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6)
2. Lavez et coupez les courgettes en fines rondelles
3. Fouettez les oeufs avec la crème dans un saladier, salez et poivrez
4. Piquez le fond de la pâte à tarte
5. Versez le contenu du saladier sur la tarte
6. Y disposez les courgettes en formant une spirale
7. Rajoutez des morceaux de fromage de chèvre sur le dessus
8. Versez un filet d'huile d'olive, sel, poivre et des herbes de Provence
9. Enfournez à 180°C (thermostat 6) pendant 40 min