



Ma tarte aux courgettes/chèvre

Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée (toute prête)
- 500 g de courgettes en rondelles (ici, j'ai utilisé des surgelées)
- 2 oeufs
- 100 g de crème fraîche(de l'allégée à 5% pour moi)
- 1 bûchette de fromage de chèvre
- sel
- poivre noir
- basilic
- gruyère râpé
- 1 cuillère à café de moutarde

Préparation :

Comme j'ai utilisé des courgettes surgelées, je les ai fait cuire dans un récipient allant au micro-ondes avec un verre d'eau pendant 5/10 min comme indiqué sur le paquet de courgettes ;o) Une fois qu'elles sont cuites, les laisser égoutter longuement afin qu'elles perdent leur jus.

Casser les oeufs dans un saladier.

Les battre et ajouter la crème fraîche ainsi que le basilic. Ici, il s'agit de basilic sec.

Entre temps, dérouler votre pâte feuilletée et la mettre dans un moule à tarte. Le mien mesure 30 cm de diamètre. Piquer le fond avec une fourchette.

Enduire la pâte avec la moutarde. Celle-ci va relever le goût de la courgette.

Faire cuire à blanc votre pâte pendant 5 à 8 min.

Déposer les rondelles de courgettes en rond sur la pâte.

Couper en tranches la bûchette de fromage de chèvre et déposer des morceaux sur le dessus des courgettes.

Recouvrir du mélange oeufs/crème.

Parsemer de gruyère râpé et enfourner dans un four préchauffé au TH 6/7. Retirer quand le dessus est légèrement gratiné. Bon appétit !