



Les Saveurs du Bois du Roc



Tarte courgettes chèvre

Pour 6 personnes Temps de préparation 10 min Cuisson 25 min

Ingrédients :

- 1 grosse courgette
- 4 tomates moyennes
- 3 œufs
- 1 fromage de chèvre frais
- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel, thym

1. Peler et couper en rondelles fines la courgette et faire cuire à feu doux dans l'huile d'olive,
2. Ajouter les tomates coupées en dés, le sel, le thym et laisser réduire,
3. Pendant ce temps, battre les œufs et écraser le chèvre frais puis mélanger le tout pour obtenir une crème épaisse,
4. Mettre la pâte dans un moule à tarte, piquer à la fourchette et faire cuire au four 5 min,
5. Sortir la pâte du four, déposer le mélange de courgettes et de tomates et bien le répartir sur la Pâte,
6. Ensuite étaler sur le dessus la crème épaisse,
7. Cuire au four 25 minutes à 200°C.