

Tarte chèvre & courgettes



Pâte, chèvre, courgettes, oignon, avant nappage



Cuisson finale. Four TH 6, 30 min

Ingrédients – Convives : 4 – Préparation : 20 min – Cuisson : 30 min - TH 6 – 180°C



1 pâte brisée



1 bûche de chèvre



1 courgette



1 oignon ciselé



2 oeufs



15 cl de crème



Fromage râpé



Huile d'olive

Préparation

1. Eplucher l'oignon, le débiter. Réserver.
2. Couper les courgettes en rondelles. Réserver. Tailler des rondelles de chèvre. Réserver.
3. Préchauffer le four à TH 6 – 180°C.
4. Dans une poêle huilée, faire revenir l'oignon 5 min, rajouter les courgettes 2*5 min (couvrir)
5. Battre les œufs, rajouter la crème fraîche, saler léger et poivrer, remuer. Réserver.
6. Etaler la pâte sur un plat à tarte, la piquer avec une fourchette. La sécher 5 min au four.
7. Sortir la pâte, déposer les rondelles de courgette, les tranches de chèvre. Finir par l'oignon.
8. Verser la préparation œuf et crème sur le tout puis râper du fromage à volonté.
9. Mettre au four pour 30 min. Surveiller la dorure. Servir chaud.

Nota : Ici 1 bûche = 20 rondelles pour un plat Dia 29 cm.

* * * 08 février 2023 * * *