



TARTE A L'OSSAU L'IRATY AUX COURGETTES



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 30 m,

Pour une tarte pour 4 personnes:

Une pâte feuilletée

5 càs de crème fraîche épaisse

200 g d'Ossau Iraty

2 courgettes

2 càs de farine

Un filet d'huile d'olive.

Sel et poivre

Préchauffer le four à 210°.

Poser la pâte feuilletée dans le moule beurré au préalable. Mettre le moule au frigo le temps de préparer l'appareil qui va garnir la tarte.

Râper 100 g du fromage et bien le mélanger avec la crème fraîche et la farine Saler et poivrer généreusement.

Laver et parer les courgettes, les couper en rondelles d'1 mm d'épaisseur.

Garnir le fond de tarte avec la crème préparée, disposer les rondelles de courgettes en les intercalant comme des écailles.

Enfourner pour 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit cuite et le fromage doré.