

Tartatou chèvre-menthe-courgettes



Préparation : 15 minutes

Cuisson : 45 minutes

Pour 8 personnes :

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 1 chèvre frais (style "P'tit Billy")
- 5 courgettes moyennes
- 12 petites feuilles de menthe marocaine
- 3 œufs
- 15 cl de lait
- sel
- poivre du moulin

1. Préchauffer le four à 200°C.

2. Laver les courgettes et les couper en tranches assez fines. Les faire revenir dans une sauteuse avec un peu d'huile d'olive, pendant environ 15 minutes.

3. Hors du feu, ajouter le chèvre frais coupé grossièrement, les œufs entiers, la menthe finement ciselée et le lait. Saler et poivrer. Bien mélanger.

4. Dans un plat à tarte à bords hauts, étaler un rouleau de pâte feuilletée. Verser sur le dessus la préparation à la courgette. Enfourner pendant environ 30 minutes.

5. Laisser la tarte complètement refroidir avant de mettre au réfrigérateur pendant quelques heures.

Recette publiée par Nanie sur <http://naniecuisine.canalblog.com>