

Tarte à la courgette et au fromage

Temps de préparation : 10 mn

Temps de cuisson : 30 mn

Côté marché :

Pour l'appareil au fromage

1 pâte feuilletée ou brisée

20 cl de crème fraîche

2 oeufs

100 g de fromage râpé

muscade

sel, poivre

Pour la garniture aux courgettes :

3 petites courgettes

1 oignon

12 cl de crème liquide

15 g de farine

2 oeufs

2 cd d'huile

1 gousse d'ail

QS basilic

QS de safran

sel, poivre



Préparez l'appareil au fromage en mélangeant tous les ingrédients ensemble, réservez.

Râpez l'oignon et les courgettes, faites-les revenir à feu doux avec 2 cs d'huile d'olive, ne laissez pas brunir. Ajoutez ensuite la farine, mélangez, ajoutez le reste des ingrédients, mélangez à nouveau, salez, poivrez.

Foncez un moule avec votre pâte. Versez l'appareil au fromage et enfournez à 210°C pour environ 10/12 mn, cela doit former une croûte sur le dessus.

Versez alors la garniture aux courgettes et enfournez à nouveau pour environ 15 mn en surveillant la fin de cuisson.

Cuisine Guylaine

<http://cuisineguylaine.canalblog.com>