



### Côté marché :

1 pâte brisée  
2 petites courgettes  
30 g de farine  
250 ml de lait  
3 cs de vache qui rit au chèvre et romarin  
2 cs de romarin frais ciselé  
sel, poivre  
150 g de lardons fumés  
1 gousse d'ail  
huile d'olive  
40 g de beurre

Garnissez votre moule avec la pâte, piquez-la à l'aide d'une fourchette et réservez au frais.

Faites revenir rapidement les lardons dans la poêle, réservez-les et essuyez la poêle avec un sopalin.

Lavez et coupez les courgettes en dés. Faites-les revenir à la poêle avec un peu d'huile si nécessaire, ajoutez l'ail pilé et laissez à feu moyen pendant 15 mn environ, salez et poivrez.

Pendant ce temps préparez la sauce à la vache qui rit. Dans une petite casserole, faites fondre le beurre, ajoutez la farine, tournez avec une cuillère en bois puis versez peu à peu le lait. Ajoutez la vache qui rit au chèvre et romarin, salez (pas trop) et poivrez.

Sur le fond de tarte, déposez les lardons égouttés. Sur le dessus, mettez les courgettes et terminez par la sauce à la vache qui rit. Etalez bien avec la spatule et saupoudrez de romarin frais ciselé.

Enfournez à 200°C pour environ 25/30 mn.