



Cuisine et
dépendances

Tarte aux courgettes et au curry



J'avais dit dans la recette des [ruote aux courgettes et au citron](#) que j'utilisais mes dernières courgettes de la saison, c'était vrai mais j'avais oublié dans un coin de mon bureau virtuel cette recette de tarte à la courgettes réalisée il y a quelques semaines de cela.

Ingrédients (pour un moule à tarte):

Pour la pâte à tarte :

- 100 g de farine de blé T 65
- 60 g de farine de maïs
- 30 ml d'huile d'olive
- 1 pincée de sel
- 50 à 100 ml d'eau

Pour la garniture

- 3 courgettes moyennes
- 2 œufs
- 100 ml de crème fraîche
- 50 g d'emmental râpé
- 1 grosse pincée de curry
- sel et poivre

Préparation :

Réaliser la pâte : mélanger au mixeur tous les ingrédients de la pâte. Ajouter un peu de farine de blé si la pâte est trop molle. Réserver au frais au moins 30 min pour que la pâte se raffermisse.

Pendant ce temps, laver les courgettes, couper les extrémités et les trancher en fines rondelles. Faire cuire une dizaine de minutes dans une poêle anti-adhésive. Assaisonner de sel, poivre et curry en fin

de cuisson. Laisser refroidir.

Préchauffer le four th.6 (180°C).

Étaler ensuite la pâte au rouleau (sur une épaisseur de 2-3 mm) sur un plan fariné. Garnir la pâte dans un moule à tarte chemisé de papier sulfurisé. Parsemer le fond de fromage râpé. Disposer les rondelles de courgettes en cercle concentrique, en se faisant chevaucher chaque rondelle.

Confectionner l'appareil à flan : dans une jatte battre les œufs avec le sel, le poivre, la crème et une bonne pincée de curry.

Verser le mélange sur les courgettes.

Enfourner et laisser cuire une vingtaine de minutes, jusqu'à ce que la quiche soit dorée et l'appareil à flan pris.

Cette tarte peut être aussi bien servie froide que chaude.

Le 27 Octobre 2011 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2011/10/27/index.html>