

## Tarte courgettes, champignons, pommes au chèvre et au romarin



(pour 4)

- 1 pâte Brisée
- 230 g de champignons de Paris
- 1 courgette
- 1 pomme granny smith
- 4 branches de romarin frais
- 1 oeuf et 1 jaune
- 20 cl de lait d'amandes ou normal
- 2 c.à.s. de yaourt grec épais 0%
- 5 petites tranches de chèvre crémeux (j'ai pris Le Chevrot)
- 3 tranches de jambon de parme, coupées en fines lamelles
- sel, poivre

Nettoyez les champignons et coupez les en lamelles. Lavez et retirez les extrémités de la courgette puis coupez-la en fines rondelles. Epluchez la pomme granny et retirez le trognon sans la couper. Puis découpez de fines tranches rondes (environ 5) puis découpez le reste de la pomme en petits cubes.

Dans une poêle, faites chauffer 1 c.à.s. d'huile d'olive et faites revenir les légumes avec 2 c.à.s. de romarin hâché, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Salez, poivrez. Garnissez-en la pâte. Déposez dessus les lamelles de jambon puis les tranches de pommes que vous recouvrez des tranches de chèvre.

Battez les oeufs en omelette avec le lait et le yaourt. Assaisonnez. Versez sur les légumes. Déposez 3 tranches de romarin frais sur le dessus et cuisez pendant environ 40 minutes à 205 °C.