

## Tarte courgette - chèvre - ricotta

- 1 [pâte brisée allégée maison](#)
- 2 courgettes
- 250 g de ricotta
- 2 oeufs
- 1 lchette de lait
- 3 grosses rondelles de chèvre
- sel
- poivre

Préparer la pâte brisée, l'étaler et foncer un moule à tarte, préalablement recouvert de papier cuisson. Piquer le fond de pâte et réserver au frais.

Battre la ricotta au fouet pour la détendre, ajouter les oeufs un à un, le lait, du sel et du poivre. Couper le chèvre en dés et l'ajouter à cet appareil.

Couper les courgettes en rondelles à l'aide d'une mandoline.

Précuire le fond de tarte pendant 10 min environ à 220°C. Une fois précuit, recouvrir le fond de tarte de rondelles de courgettes, verser l'appareil préparé précédemment.

Enfourner à 200°C et cuire 35 à 40 min environ.

