



Tarte fine aux courgettes et herbes du jardin



1 [pâte à tarte à la farine complète](#)

1 oeuf
30 cl de lait de riz
1 courgette
5 brins de ciboulette
1 poignée de feuilles de menthe
80 gr de fromage de chèvre frais
huile d'olive
poivre

Préparer la pâte à tarte et la réserver. Dans un saladier, battre l'oeuf et le lait de riz. Poivrer. Ciseler la ciboulette et la menthe (en réserver quelques feuilles pour la décoration) et les rajouter à la préparation du saladier. Laver la courgette et la détailler en fines rondelles. Réserver.

Préchauffer le four à 200°C. Étaler la pâte et en recouvrir un moule à tarte beurré. Y verser le contenu du saladier. Disposer les rondelles de courgette en rosace. Émietter le fromage de chèvre sur la courgette et arroser d'un filet d'huile d'olive.

Enfourner la tarte pendant 25 minutes. Ciseler les feuilles de menthe et les répartir sur la tarte à la sortie du four. Servir avec une salade.