**Tarte au chèvre et aux fines herbes**

- 1 [*pâte brisée allégée maison*](http://ddcuisine.canalblog.com/archives/2008/06/23/9683353.html)- 150 g de crème fraîche épaisse (3% de MG pour moi)- 200 g de chèvre frais- 300 mL de lait demi écrémé voire écrémé- 2 oeufs- 4 tiges de ciboulette (1 càc de ciboulette surgelée chez moi)- 12 tiges de persil plat si possible (1 càc de persil surgelé pour moi)- 4 feuilles de basilic  (1 càc de basilic surgelé pour moi)- sel - poivre

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

Laver, sécher et hacher les herbes si vous utilisez des herbes fraîches.

Mélanger les oeufs, le lait, la crème et le chèvre. Ajouter les herbes et saler et poivrer.

Précuire le fond de tarte pendant 10 min environ à 220°C. Une fois précuit, recouvrir le fond avec l'appareil précédent.

Cuire dans le four préchauffé à 200°C pendant 25 à 30 min.

Déguster avec une salade verte, du jambon cru,...

