

Tarte aux courgettes à la crème de st agur

Une pâte feuilletée
1 pot de crème st agur
4 œufs
1 grosse courgette
De la ciboulette, sel, poivre

Couper la courgette en morceaux, faire chauffer de l'eau quand celle-ci est en ébullition y mettre 5 bonnes minutes les morceaux de courgette, puis retirez les et les poser sur un papier absorbant.

Étalez la pâte feuilletée dans un moule la piquer à la fourchette, déposez sur le fond les morceaux de courgette.

Dans un plat mélangez la crème st Agur avec les œufs entiers et la ciboulette coupée en petits morceaux, ajoutez sel et poivre .

Versez cette préparation dans le moule et mettre au four 40 minutes th 7