

Tarte aux courgettes et chèvre

6 pers | 10 mn

Les **ingrédients**

- 3 courgettes moyennes
- 1 bûche de fromage de chèvre
- 200 g de crème entière liquide
- 2 œufs
- 1 pâte feuilletée
- 2 gousses d'ail
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Préchauffer votre four à 200°C.
Laver les courgettes, puis enlever les extrémités. Couper en belles rondelles régulières. Réserver dans un saladier. Peler les gousses d'ail. Mettre dans le bol. Mixer.

Etape 2

Racler les parois du bol avec la spatule.
Verser la crème et les œufs dans le bol. Saler et poivrer. Mélanger.
Verser cette préparation sur les rondelles de courgettes, dans le saladier. Placer la pâte dans un moule à tarte recouvert de papier cuisson

Etape 3

Verser un peu de la préparation sur la pâte, puis disposer joliment les tranches de courgettes. Couper la bûchette de fromage de chèvre en rondelles de la même épaisseur que les courgettes.

Etape 4

Intercaler les tranches de fromage avec les courgettes. Recouvrir ainsi toute la pâte, puis enfourner votre tarte durant 40 minutes. Déguster tiède ou froide.