

TARTE AU CHÈVRE ET AUX COURGETTES

Avril 2018 (Révisé en avril 2020)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 1 rouleau de pâte feuilletée pur beurre
- ★ 180 g de bûche de chèvre frais
- ★ 2 petites courgettes (350 g)
- ★ 2 tomates fermes (Roma ou grappe)
- ★ 3 œufs
- ★ 40 cl de crème liquide
- ★ 100 g d'emmental râpé
- ★ Sel fin, poivre gris moulu

Ustensiles : Moule à tarte, Bol, Jatte, Fouet

Préparation : 15 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 40 mn

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 6,85 € (soit 1,14 € par personne)



Recette :

Sortir la pâte du réfrigérateur 5 minutes avant son utilisation. Etaler la pâte dans le moule et rabattre éventuellement les bords, piquer le fond avec une fourchette. Préchauffer le four sur thermostat 6 (180°C) durant 10 minutes.

Laver les courgettes, les laver, les sécher et les émincer en rondelles de 5 mm d'épaisseur avec la peau. Couper les tomates en quatre, éliminer les graines et couper la pulpe en petits dés de 1 cm de côté. Débiter la bûche de chèvre en tranches de 1/2 cm d'épaisseur. Dans une jatte battre au fouet les œufs (cassés un par un dans un bol) et la crème avec sel et poivre. Disposer sur le fond de tarte les légumes, recouvrir avec la préparation à l'œuf, disposer les tranches de chèvre, parsemer d'emmental râpé, donner quelques tours de moulin à poivre. Mettre à four chaud pour 40 minutes. Sortir du four et attendre 10 minutes avant de démouler.

Boisson :

Un Côtes du Marmandais blanc servi à 8°C, un Côtes du Tarn blanc moelleux servi à 10°C, un Bordeaux Clairet servi à 12°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.