

[Imprimer](#)

Tarte à la courgette et au fromage de chèvre



Quantité	6 Personne(s)
Préparation	20 min
Cuisson	20 min
Coût de la recette	Pas cher
Niveau de difficulté	Facile

Ingédients

pour Tarte à la courgette et au fromage de chèvre

- 1 pâte feuilletée
- 2 petites courgettes
- 3 tomates
- 1 œuf
- 1 fromage de chèvre
- 25 cl de crème fraîche
- lardons
- gruyère
- huile d'olive
- sel, poivre

Préparation

pour Tarte à la courgette et au fromage de chèvre

- 1** Préchauffez le four th. 6 (180°C).
- 2** Dans un moule, étalez la pâte feuilletée.
- 3** Coupez les courgettes en rondelles.
- 4** Dans une poêle, faites chauffer un peu d'huile d'olive et faites-y revenir les rondelles de courgettes.
- 5** Dans un autre poêle, faites revenir les lardons.
- 6** Dans un saladier, mettez la crème fraîche puis ajoutez l'œuf.
- 7** Déposez au fond de la pâte les courgettes puis les lardons.
- 8** Ajoutez la crème fraîche avec l'œuf.
- 9** Coupez en rondelles les tomates et le fromage de chèvre. Ajoutez-les sur la préparation.
- 10** Ajoutez le gruyère.
- 11** Enfournez pendant 20 min.