




Tarte à la courgette et au lard fumé

Note de la recette :  [J'aime](#)

Pour 4 Personne(s)

Coût de la recette :

Niveau de difficulté :

Temps de préparation :



30 min

Temps de cuisson :



30 min

Temps de repos :

Recettes :

[recette entrees](#)

[recette legumes](#)

[recette viande](#)

[recette courgette](#)

[recette porc](#)

[recette tartes salees](#)

Recette pour :

[Entrees](#)

[Recettes pas cheres](#)

[Recettes rapides](#)

[Recettes rusées](#)

Autres recettes :

[Tarte aux courgettes facile](#)

[Tarte de courgettes](#)

[Tarte à la courgette](#)

[Tarte au chèvre, tomates et courgettes](#)

[Tarte aux courgettes et jambon](#)

Nos autres recettes

Recettes de chef


Nos dossiers cuisine




Recette postée par [Sandrine Copin](#)

 [Imprimer la recette](#)

 [envoyer à un ami](#)

 [Ajouter à mon carnet de recettes](#)

 [donner votre avis sur cette recette](#)

 [partager la recette sur Facebook](#)

 [Signaler une erreur sur cette recette](#)

Ingrédients

pour Tarte à la courgette et au lard fumé

- courgette (belle) : 3
- pâte feuilletée : 1
- moutarde
- lard fumé : 100 g
- oeuf : 2
- lait : 1 verre
- gruyère râpé
- crème fraîche : 50 cl

Préparation

pour Tarte à la courgette et au lard fumé

Préchauffez votre four th.7 (210°C).

Étalez la pâte à tarte dans un moule. Piquez-la à l'aide d'une fourchette.

Tapissez le fond de la pâte de moutarde.

Epluchez et videz les courgettes. Coupez-les en lamelles et faites-les revenir avec les lardons.

Une fois cuit, déposez ce mélange dans le fond de la tarte. Mélangez à part, les œufs, la crème fraîche et le lait et ajoutez ce mélange sur les courgettes.

Ajoutez le gruyère râpé et faites cuire la tarte pendant 30 min au four th.7 (210°C).

Commentaires des internautes

pour Tarte à la courgette et au lard fumé

Vous aussi, dépensez votre commentaire !

Liens Promotionnels

5 % garantis pendant 3 mois

recettes faciles, en ligne économique Boursier Bank avant le 31 août 2010