

La méthode
LeDiet

Cliquez ici !

Votre assurance
perte de poids.

Recettes :

recette entrees
recette legumes
recette viande
recette courgette
recette porc
recette tartes salees

Recette pour :

Entrees
Recettes pas chères
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

Tarte à la courgette et au lard fumé

Note de la recette :

5
5

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 :



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

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](#)

Préparation

pour Tarte à la courgette et au lard fumé

Préchauffez votre four th.7 (210°C).

Etalez 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

Liens Promotionnels

Vous aussi, déposez votre commentaire !

5 % garantis pendant 3 mois

5%* remboursé, équivalente à une économie de 5% sur la carte Banque BNP Paribas Bank avant le 31 août 2010