

La méthode
LeDiet

Cliquez ici !

Votre assurance
perte de poids.

Recettes :

recette entrees
recette legumes
recette plats
recette courgette
recette fromage
recette tartes salees

Recette pour :

Recettes pas chères
Recettes rapides
Tartes salees

Autres recettes :

Tarte aux courgettes facile
Tarte aux fromages
Courgettes au fromage
tarte aux deux fromages
Tarte de courgettes

Nos autres recettes

Recettes de chef

Nos dossiers cuisine

Tarte à la courgette et aux deux fromages

Note de la recette :

J'aime

Pour 4 Personne(s)

Coût de la recette :



Niveau de difficulté :



Temps de préparation :

30

Temps de cuisson :

20 min

Temps de repos :



Ingrédients

pour Tarte à la courgette et aux deux fromages

- 1 pâte feuilletée
- 4 belles courgettes
- 4 rocamadours
- 150 g de roquefort
- 20 cl de crème fraîche liquide
- huile



Recette postée par Stéphanie de Puy l'Evêque

[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](#)

Résumé :

Accompagnée d'une salade, c'est succulent !

Préparation

pour Tarte à la courgette et aux deux fromages

Passez une fourchette sur la peau de la courgette (sans lui retirer la peau).

Coupez-les en rondelles et faites-les frire à la poêle, dans un peu d'huile.

Quand elles sont bien dorées, déposez-les dans un saladier et mélangez-y la crème fraîche.

Déroulez la pâte feuilletée dans un plat à tarte; déposez-y les courgettes, après les avoir écumées.

Déposez dessus le roquefort coupé en carrés et les rocamadours entiers.

Enfournez à four préchauffé à th.6 (180°C), pendant 20 min.

Commentaires des internautes

pour Tarte à la courgette et aux deux fromages