

[Imprimer](#)

Tartelettes de brebis à la courgette



Quantité	4 Personne(s)
Préparation	15 min
Cuisson	20 min
Coût de la recette	Pas cher
Niveau de difficulté	Facile

Ingrédients

pour Tartelettes de brebis à la courgette

- 2 brebis doux Rians
- 2 œufs
- 1 rouleau de pâte brisée
- 2 courgettes
- Pignons de pin
- 1 gousse d'ail
- Feuilles de roquette
- Bouquet de persil
- Sel, poivre

Préparation

pour Tartelettes de brebis à la courgette

- 1** Préchauffez votre four th.6/180°C.
- 2** Étalez la pâte brisée dans des moules à tarte individuels graissés préalablement.
- 3** Retaillez à la forme du moule.
- 4** Découpez les courgettes en rondelles. Mélangez les œufs avec le brebis.
- 5** Ajoutez les courgettes, les pignons de pin, l'ail et le persil haché. Garnissez les fonds de tarte du mélange.
- 6** Enfournez pendant 20 minutes environ.
- 7** Démoulez et servez avec quelques feuilles de roquette.