

## Tartelettes de brebis à la courgette



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

### 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** Enfournes pendant 20 minutes environ.
- 7** Démoulez et servez avec quelques feuilles de roquette.