

Tarte aux légumes

Ingrédient (pour 4 personnes)

1 pâte feuilletée
2 tomates
1 petite courgette
3 œufs
15 cl de crème fraîche allégée, semi épaisse
10 cl de lait
moutarde
basilic
échalote
persil
fromage
sel, poivre

progression :

préchauffer le four à 180°C.

Étaler la pâte feuilletée, la badigeonner de moutarde.

Couper des tranches de tomate et les disposer sur la pâte.

Faire revenir les courgettes en tranche et les disposer sur la pâte également.

Battre les œufs, la crème, le lait, le basilic, l'échalote, le persil, le sel et le poivre.

Mettre l'appareil sur la tarte.

Parsemer de fromage et faire cuire au four pendant 20 minutes.