TARTE AUX COURGETTES ET AU CHEVRE

Dégustée lors de notre AG... - Une recette de France.

Tarte au fromage de chèvre et à l'effilochée de petites courgettes :

- pâte brisée ou feuilletée achetée toute prête
- 3 courgettes
- 2 fromages de chèvre demi-secs (crottin de Chavignol
- 3 oeufs
- 150 g de brousse de brebis si possible ou de vache
- 10 cl de crème fraîche épaisse
- 3 c à soupe d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet de menthe fraîche (que je remplace par du thym)
- sel poivre
- Préchauffer le four - laver, essuyer et râper les courgettes - peler et écraser la gousse d'ail - Faire revenir les courgettes et l'ail dans l'huile d'olive, saler, poivrer, y ajouter le thym et faire égoutter si les courgettes ont rendu trop d'eau - Dans une terrine, battre les oeufs, la crème et la brousse (mélange n° 1) - Garnir un moule à tarte avec la pâte brisée ou feuilletée. Faire cuire 10 mn à blanc
- Etaler sur le fond de tarte, les courgettes cuites égouttées
- Eparpiller les lamelles de fromage de chèvre (crottin)
- Recouvrir du mélange N° 1
- Faire cuire à four chaud