

TARTE A LA FETA

Proposée par Françoise. Dégustée à la journée Meynoise

TARTE A LA FETA

- Préparation : 30 mn
- Attente : 1 Heure
- Cuisson : 35 MN **INGREDIENTS**
- 150 g de fêta
- 3 petites courgettes
- 15 cl de crème fraîche
- 1 citron non traité
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café d'origan
- 1 pâte feuilletée
- 3 œufs

1) Prélevez les zestes du citron Coupez-les en fines lanières et faites les blanchir 3 mn à l'eau bouillante Rafraîchissez-les et égouttez 2) Nettoyez les courgettes Coupez-les, non pelées en petits tronçons, puis détaillez-les en gros bâtonnets Faites-les sauter à la poêle 6 à 8 mn dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Salez poivrez 3) Préchauffez le four température 7 (200°) Etalez la pâte et foncez-en un moule à tarte. Piquez le fond de la pâte puis disposez les courgettes refroidies Ecrasez la fêta à la fourchette Dans une terrine, fouettez les œufs avec les zestes blanchis, la crème fraîche, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, l'origan et la fêta Poivrez (mais ne salez pas, la fêta est déjà un fromage très salé) 4) Répartissez la préparation sur les courgettes et enfournez pendant 25 mn Laissez reposer 10 mn avant de démouler et servez cette quiche de préférence tiède.