

Tarte Courgette - Curry

Ingrédients (pour 4 personnes):

- une pâte brisée
- 2 courgettes
- 10cl de crème liquide
- 2 œufs
- 1 oignon
- une cuillère à café de curry
- poivre



Étalez la pâte à tarte et la disposer dans un moule.

Préchauffez le four à 200°C.

Émincez l'oignon et le faire rissoler à la poêle avec de l'huile d'olive.
Lavez et coupez les courgettes en rondelles puis les ajouter dans la poêle.
Faire revenir le tout environ 15 minutes.

Dans un saladier, battre les œufs avec la crème liquide. Ajoutez le curry et le poivre.

Repartir les courgettes sur le fond de tarte puis recouvrir avec le mélange œufs/crème/curry.

Enfourner environ 30 minutes.

Bon appétit !



Le Potager des Rainettes
Producteur de Légumes et Fruits Bio
81220 VITERBE
mickmaraicher@laposte.net
06.77.09.69.42 / 06.60.98.15.60