

TARTE COURGETTE FETA

Ingrédients : 1 tarte

- 1 pâte brisée
- 3 courgettes
- 3 œufs
- 150 gr de feta
- 10 cl de lait
- 10 cl de crème
- 30 gr de parmesan
- huile d'olive
- chapelure
- Sel, poivre, cumin



Etapes de préparation : 25 min

- 1- Coupez les courgettes en demi-rondelles et faites les revenir dans un filet d'huile d'olive, salez et poivrez.
- 2- Préchauffez le four à 180°C. Disposez la pâte dans un moule à tarte.
- 3- Recouvrez le fond de la tarte de chapelure, celle-ci aspirera l'humidité des courgettes.
- 4- Déposez les demi-rondelles de courgettes précédemment cuites et ajoutez les morceaux de feta.
- 5- Battez les œufs en omelette dans un saladier, ajoutez le lait, la crème et le parmesan râpé. Salez, poivrez et ajoutez du cumin.
- 6-Versez l'appareil sur les courgettes et la feta. Enfournez pendant 40 minutes.

Servir chaud.

