

# TARTE à LA COURGETTE SANS PATE

Pour 4 personnes



*400 gr de courgettes  
1/4 de litre de lait  
3 oeufs  
50 gr de semoule fine  
50 gr de comté râpé  
Sel, poivre, muscade*

**Couper les courgettes en rondelles (il n'est pas nécessaire de les éplucher si elles sont petites)**

**Les mettre dans le lait, porter à ébullition et laisser cuire 10 mn environ.**

**Verser la semoule en pluie tout en remuant et cuire quelques minutes pour faire épaissir.**

**Ajouter le comté, le sel, le poivre et la muscade.**

**Laisser tiédir et incorporer les oeufs.**

**Graisser le moule, y verser la préparation et cuire à four moyen, le dessus doit-être légèrement doré.**

[Cette préparation se réchauffe très bien.](#)

[Pour 1 moule à tarte de 28 cm de diamètre.](#)