

# TARTE AUX COURGETTES

Pour 6 personnes



*Une pâte brisée*  
*800 gr courgettes(500 à 600gr égoutée)*  
*10 cl de crème liquide*  
*150 gr de chèvre frais*  
*3 oeufs*  
*30 gr de beurre*  
*Un brin de menthe*  
*Farine sel et poivre*

**Râper les courgettes mettre dans une passoire afin d'extraire de maximum d'eau.**

**Battez les oeufs avec la crème et le fromage de chèvre frais après avoir extrait un maximum d'eau.**

**Saler poivrer effeuillez et ciselez la menthe réservez quelques feuilles pour décorer.**

**Ajouter incorporer les courgettes et rectifier l'assaisonnement.**

**Étaler la pâte dans un moule huilé et fariné piquer avec une fourchette verser la préparation aux courgettes.**

**Ajouter sur le dessus de petites noix de beurre.**

**Enfournez 40 minutes environ décorer avec trois feuilles de menthe et déguster chaud ou froid.**

[Servir avec un vin rosé](#)