



Tarte Provençale (tomate, courgette, mozzarella)

Ingrédients pour 6 personnes :

- 150 g de mozzarella
- 3 tomates
- 3 courgettes
- 20 cl de crème fraîche
- 2 oeufs + 2 jaunes
- 10 feuilles de basilic
- 1 cuillère à soupe de farine
- 20 g de beurre
- 300 g de pâte brisée

Temps de préparation :

30 mn

Temps de cuisson :

30-40 mn

Température de cuisson :

210°C

Recette :

1. Ebouillantez et pelez les tomates, coupez en dés et salez les dans une passoire (30 mn).
2. Lavez, séchez, coupez les courgettes en rondelles, puis plongez-les dans de l'eau bouillante. A la reprise de l'ébullition laissez cuire 3 mn.
3. Egouttez et étalez-les sur un linge plié.
4. Etalez la pâte et déposez dans un moule à tarte beurré et fariné. Réservez au frais.
5. Allumez le four à thermostat 7 (210°C).
6. Coupez la mozzarella en petits dés et disposez les rondelles de courgettes en intercalant de dés de tomates. Battez les oeufs et la crème, salez et poivrez, puis ajoutez le basilic. Nappez-en les légumes.
7. Enfourez 10 mn, puis baissez le thermostat à 6 (180°C) et cuisez encore 30 à 35 mn.
8. Servez dès la sortie du four.

Commentaires :