

Tarte aux saveurs de Provence ww

Pour 6 pers/ 7 PP

Pour un moule de 26 cm

- 190 gr de pâte brisée
- moutarde
- 2 gousses d'ail
- 700 gr de courgettes
- Thym
- 100 ml de crème liquide à 15 %
- 100 ml de lait 1/2 écrémé
- 2 œufs
- Origan
- Maggi
- 150 gr de râpé de jambon (leader price pour moi)
- 90 gr de gruyère
- Sel, poivre



Préchauffer votre four à 200°.

Dans une sauteuse faire cuire les courgettes coupées en petits cubes , avec les 2 gousses d'ail écrasées , le thym , du poivre et du sel et un fond d'eau pour que ça n'attache pas , sur feu doux pendant 10 min.Surveiller et au besoin rajouter un peu d'eau .

Pendant ce temps , étaler la pâte brisée dans un moule en silicone ou dans un moule couvert de papier sulfurisé et badigeonner la pâte de moutarde.

Dans un bol , battre les œufs à la fourchette , rajouter la crème , le lait , quelques gouttes de maggi du sel, du poivre et de l'origan.

Une fois les courgettes cuites (attention il ne doit plus rester d'eau dans la sauteuse) les étaler sur la pâte , mettre par dessus le râpé de jambon, puis le mélange aux œufs et finir par le gruyère râpé .

Enfourner pour 20 à 30 min.

Vous constaterez que la mienne est un peu trop cuite , je l'avais mise 25 min dans un four préchauffe à 220° . Dans cette recette j'ai baissé le thermostat et je vous conseille de surveiller votre tarte