

Tarte aux courgettes, aux lardons et à la mimolette

Pour 4 personnes:

*500g de courgettes - 1 c à s d'huile d'olive - 100g de mimolette - 6 œufs - 20 cl de lait -
1 rouleau de pâte feuilletée - 200g de lardons - sel et poivre*

Préchauffez le four à 180° (th 6). Lavez les courgettes et coupez-les en dés. Dans une poêle, mettez l'huile d'olive à chauffer et faites sauter les courgettes pendant 10 min à feu vif.

Râpez la mimolette en utilisant une râpe à gros trous.

Dans un bol, fouettez les œufs avec le lait, salez et poivrez. Étalez la pâte feuilletée dans un moule à tarte de 25 à 26 cm de diamètre ou dans un moule rectangulaire. Piquez le fond avec une fourchette. Ajoutez les dés de courgettes sautés et les lardons crus, saupoudrez de mimolette râpée et versez les œufs battus. Enfournez pour 40 min et servez dès la sortie du four.

