



## Tarte courgette / fromage de chèvre

LA CUISINE DE BOOMY



*Pour 6 pers / 11 spl ou 13 pp par pers*

- 200 gr de farine
- 100 gr de beurre froid
- 1 œuf
- 1 cs d'eau froide
- 1 cc de sel
  
- 2 courgettes
- 6 tomates cerises
- 50 gr de fromage de chèvre frais
- 3 œufs
- 1 tranche de jambon soit 50 gr
- 200 ml de crème liquide à 15 % de mg
- sel, poivre
- origan
- 1 cs de moutarde

Je me suis servie de mon Kitchen'aid pour la pâte, muni du crochet pétrisseur. Mettre la farine et le beurre coupé en dés dans le bol et pétrir quelques minutes jusqu'à obtention d'une pâte sablée. Rajouter ensuite l'œuf, l'eau, le sel et le curry et pétrir jusqu'à ce que la pâte se détache des parois du bol. Former une boule, l'envelopper dans du film alimentaire et l'entreposer au frais pendant au moins une heure

Préchauffer votre four à 200°.

Étaler la pâte et en garnir un moule à tarte recouverte d'une feuille de papier cuisson. Il vous restera un bout de pâte que vous pourrez conserver pour une utilisation ultérieure.

Piquer la pâte et étaler la moutarde sur le fond de tarte.

Couper les courgettes en rondelles et les disposer dans votre moule. Rajouter les tomates cerise coupées en deux et le jambon émincé. Battre les œufs avec la crème et verser sur les courgettes. Saler, poivrer et saupoudrer d'origan. Pour finir couper le chèvre frais en rondelles et les répartir sur votre tarte.

Enfourner pour 40 à 45 minutes, en vérifiant la cuisson des courgettes avant de sortir votre tarte du four.