



## Tarte aux courgettes et aux deux fromages

LA CUISINE DE BOOMY



### *Pour 6/8 personnes*

- 1 pâte brisée (maison pour moi)
- 2 courgettes de taille moyenne
- 125 gr de mozzarella
- 200 g de gruyère râpé
- 4 œufs
- 20 cl de crème liquide à 15% de mg
- Poivre
- 1 cc d'huile d'olive

Etaler la pâte et la disposer dans votre moule à tarte.

Préchauffer le four à 180°.

Laver et éplucher les courgettes, couper les en dés.

Faire chauffer l'huile d'olive et faire revenir les courgettes pendant environ 10 mn. Ajouter un peu d'eau si nécessaire.

Dans un saladier, battre les œufs avec la crème.

Couper la mozzarella en dés et la rajouter dans le saladier avec le gruyère râpé, poivrer.

Verser cette préparation sur les courgettes et enfournez pour 25 à 30 mn.

Service avec une salade verte, une salade de tomate, une tranche de jambon.....