Tarte poulet et courgettes

**Ingrédients**

1 rouleau de pâte feuilletée épaisse

1 cuisse et entrecuisse rôtie

1 entrecuisse rôtie

1 courgette moyenne

1 oignon

3 gousses d’ail

1 c à café d’épice carvi

25 cl de crème fraîche liquide

2 œufs

**Préparation**

**Préchauffage four à 190°C (th : 6-7)**

Retirer la peau et effilocher cuisse et entrecuisse. Faire revenir oignon et ail épluché et émincé.

Battre les œufs entiers avec la crème fraîche. Ajouter le carvi, oignon ail, saler et poivrer. Incorporer la viande, ajouter la courgette râpée avec la râpe à gros trous et mélanger.

Huiler légèrement un plat à tarte et étaler la pâte feuilletée. Piquer le fond avec une fourchette puis verser la préparation et étaler uniformément.

Enfourner pour 25 min.

Servir accompagné d’une salade

**Source cuisine gourmande de Carmencita**