**Tarte aux courgettes jaunes mozzarella et parmesan**

**Préparation : 15 min Cuisson : 35 min**

**Ingrédients**

**Pour 4 personnes**

Un rouleau de pâte feuilletée

3 courgettes jaunes ou vertes (moyennes, du jardin pour moi)

175 g de lardons fumés

1 oignon

1 œuf

20 dl de crème fraîche

Brin de curry frais

3 boules de mozzarella

30 g de Parmesan

Sel, poivre

**Préparation**

**Egoutter la mozzarella**

Laver les courgettes et les couper en petites tranches. Faire dorer les lardons dans une poêle avec un peu d’huile d’olive, puis ajouter l’oignon émincé et les faire revenir 5 min avant d’ajouter les courgette et le curry frais. Cuire 10 minutes. Saler et poivrer

Battre l’œuf avec la crème fraîche, puis ajouter le parmesan.

Etaler la pâte dans un plat beurré et disposer dessus la poêlée de courgettes et recouvrir de mozzarella coupée en tranche. Verser la crème fraîche dessus et enfourné four préchauffé à 190° pendant environ 30 à 35 min. Servir avec une salade verte

**Source : Cuisine gourmande de Carmencita**