**Tarte aux champignons de Paris et courgette**

**Ingrédients**

**4/5 personnes**

1 pâte feuilletée

1 courgette

250 g de champignons de Paris frais

175 g de lardons allumettes fumés

20 cl de crème fraîche liquide

Gruyère

1 oignon

3 gousses d’ail

Huile d’olive

**Préparation**

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

Nettoyer les champignons de Paris et les couper en lamelles.

Laver la courgette et la couper en petites tranches (ne pas l’éplucher).

Eplucher et dégermer les gousses d’ail et les mixer.

Mettre un peu d'huile dans une poêle et faire revenir les lardons fumés avec l’oignon et l’ail. Saler et poivrer. Verser dans la poêle les champignons de Paris et la courgette et faire revenir 5 min. Dans un saladier mélanger la crème fraîche avec la poêlée de légumes et un peu de gruyère.

Beurrer un plat à tarte et déposer la pâte feuilletée. Verser l’appareil dans le plat et étaler uniformément les légumes. Rajouter sur le dessus un peu de gruyère et enfournée pour 30 min. Servir accompagné d’une salade verte.

**Source : Cuisine gourmande de Carmencita**