

TARTE AUX COURGETTES ET BOURSIN (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [Gélie sur l'Espace Recettes](#)

Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 4 oeufs
- 200 g lait
- 3 courgettes, environ 400g
- 250 g de Boursin ail et fines herbes
- 1 oignon

Préparation :

- préchauffer le four à 180°
- Mettre dans le bol, l'oignon coupé en deux et mixer 5 secondes à vitesse 5
- Ajouter les courgettes coupées en tronçon non épluchées et mixer 8 secondes à vitesse 5
- Régler à 100°, vitesse 1 en sens inverse pendant 10 minutes, sans le gobelet .
- puis ajouter les oeufs entiers, le lait, sel, poivre, le boursin et mixer en sens inverse pendant 10 secondes à vitesse 2.
- fonder un moule à tarte avec la pâte feuilletée
- verser l'appareil obtenu sur le fond de tarte
- Cuire pendant 40 minutes au four
- Se déguste chaud, tiède ou froid avec une salade verte
-

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.