

Tarte courgettes et bûchette de chèvre

Ingrédients

(pour 6-8 personnes)

- 600 g de courgettes
- 250 g de pâte brisée
- 200 g de bûche de chèvre
- 20 cl de crème liquide entière
- 2 œufs
- 2 c. à s. de thym ou
- 2 c. à c. de marjolaine séchée



Préparation

Découper la bûche et les courgettes en rondelles d'un cm.

Déposer la pâte dans le fond d'un moule à tarte de 30 cm et y disposer les rondelles de courgette en alternant avec celles du fromage de chèvre.

Battre les œufs, la crème fraîche, le sel, le poivre, le thym et la marjolaine dans un bol, puis verser sur les courgettes.

Cuire au four 30 mn, thermostat 7.

