

# Recettes de cuisine

## de Mamie Vera

### Préparation

Pour 4/6 personnes  
Préparation 30 minutes  
Cuisson environ 30 minutes

Préchauffez le four à 190°C (chaleur tournante).  
Coupez les courgettes en rondelles et faites les cuire à la poêle quelques minutes à feu doux.  
Dans un plat à tarte de 28 cm de diamètre, étalez la pâte feuilletée. piquez le fond à la fourchette puis badigeonnez d'une épaisse couche de crème ail et fines herbes.  
Dans un récipient, mélangez les oeufs, la crème fraîche et éventuellement un peu de lait demi-écrémé. Ajoutez sel et poivre.  
Une fois les courgettes refroidies, disposez-les dans le plat, versez le contenu du récipient dans le plat au-dessus des courgettes. Parsemez de gruyère râpé et mettez au four environ 30 minutes. Surveillez la cuisson !  
Dégustez chaud, accompagné d'une salade verte.

### Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image  
Je fais cuire les courgettes un peu plus longtemps que prévu dans la recette, je les préfère plus cuites.  
Ceci est au goût de chacun.  
Courgettes et Boursin se marient très bien.  
Cette tarte se congèle sans problème.

### Ajouter un commentaire



### TARTE COURGETTES crème ail et

### fines herbes



### Ingrédients

3 courgettes  
1 pâte feuilletée  
Boursin  
ail et fines herbes  
(boîte de 10 portions)  
3 oeufs  
5 cuillères à soupe  
de crème fraîche épaisse  
sel, poivre  
fromage râpé



