



Tarte courgettes
miel

TARTE COURGETTE MIEL



Ingrédients

- 1 pâte à tartes
- 1 fromage de brebis
Brousse
- 3 oeufs
- 3 courgettes
- 1 pack de crème
fraiche
- 2 c/s de miel
- Quelques feuilles de
menthe

Préparation de la pâte brisée

Retrouver la recette sur le site Tentations Gourmandes.
[Pâte tarte maison](#)

Préparation du plat

Commencer par nettoyer les courgettes, couper les bouts.
A l'aide d'une mandoline couper de fines lamelles de courgettes.
Une fois la pâte étalée, rouler les lamelles de courgettes sur elles mêmes et disposez-les sur la pâte à la verticale.
Une fois que toutes les courgettes sont posées remplir les trous avec le reste du légume.
Parsemer de feuilles de menthe
Ajouter le reste de la Brousse en l'émiettant.

[Préparation de l'appareil](#)

Ecraser la moitié de la brousse
Ajouter la crème et les oeufs
Les 2 c/s de miel
Battre bien le mélange
Verser sur la tarte en veillant à bien remplir tous les trous du légume.

Enfourner à 180 ° dans un four préalablement chauffé.
Cuire 35 minutes.
Déguster chaud

