

Tarte Provençale Tomates & Courgettes

Pâte Brisée au robot :

- | | |
|---------------------------|-----------------------------------|
| 🍷 200 g de farine | 🍷 ½ dl d'eau (soit 5 cl ou 50 ml) |
| 🍷 100 g de matière grasse | 🍷 5 g de sel |

Mettre la farine tamisée et la matière grasse (je la passe au micro-ondes pour la ramollir un peu) dans le bol du robot et mélanger doucement.

Ajouter l'eau tout en continuant de mélanger. Saler.

Faire une boule avec la pâte et la laisser reposer au moins 20 min au réfrigérateur.

Pour 6 Personnes :

- | | |
|--------------------------|---------------------------------------|
| 🍷 2 courgettes | 🍷 2 CS (cuillère à soupe) de moutarde |
| 🍷 2 tomates | 🍷 Basilic frais |
| 🍷 200 g de thon | 🍷 Fromage râpé |
| 🍷 3 œufs | 🍷 Sel & poivre |
| 🍷 20 cl de crème fraîche | 🍷 1 pâte brisée |

Etaler la pâte brisée dans un moule à tarte. Tapisser le fond de moutarde. Egoutter le thon puis l'émietter au fond du plat.

Laver et éplucher les courgettes. Couper-les en rondelles puis les faire blanchir dans une casserole d'eau salée. Les faire égoutter.

Faire préchauffer le four à 180° C.

Laver et couper les tomates en rondelles et les disposer sur la pâte. Saler.

Dans un saladier, casser les œufs et mélanger à la crème avec un fouet.

Disposer les courgettes sur les tomates. Verser la préparation à base d'œufs uniformément.

Saupoudrer de fromage râpé et de basilic ciselé.

Enfourner pendant 30 min jusqu'à ce que le dessous soit bien doré.

Déguster !!

