



TARTE COURGETTE ET FETA

Ingrédients

Pour 1 tarte

1 pâte à tarte

1 oignon râpé

4 courgettes : 1kg

1 poignée de feuilles de menthe

2 gousses d'ail

3 œufs

10 cl de crème liquide

200 g de fêta émiettée

Étapes

- 1.** Faites revenir les oignons dans une poêle jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.
- 2.** Ajoutez les courgettes puis la menthe hachée et l'ail. Assaisonnez et laissez mijoter 15 minutes à feu moyen sans couvercle en remuant de temps en temps.
- 3.** Dans un bol, battez les 3 œufs avec la crème et ajoutez environ les 2/3 de la fêta en petits bouts puis ajoutez les courgettes et mélangez.
- 4.** Placez la pâte à tarte dans votre moule et versez la préparation sur la pâte, enfin saupoudrez le reste de la feta émiettée au-dessus.
- 5.** Enfourez 40min à 180°C dans un four bien chaud.