



6 personnes



10 minutes



40 minutes

Tarte roquefort et courgettes

- 4 courgettes
- 200g de roquefort
- 1 pâte brisée
- 20cl crème fraîche
- 2 oeufs
- sel, poivre

1- Préchauffez le four à 210°C. Etalez la pâte dans le moule, piquez-la avec une fourchette et cuisez-la à blanc (avec des haricots de cuisson si vous avez).

2- Pendant ce temps, coupez les courgettes en rondelles, cuisez les à vapeur 10min, égouttez-les. Disposez-les sur le fond de tarte précuit. Répartissez des dès de roquefort au-dessus.

3- Mélangez dans un saladier les oeufs, la crème fraîche, sel, poivre. Versez l'appareil sur la tarte. Cuisez 40min à 210°C.