

Tarte aux légumes d'été

Ingrédients :

- *pâte brisée*
- *3 œufs*
- *10cl de crème liquide à 15% de MG*
- *un petit pot de fromage blanc*
- *2 oignons*
- *une petite courgette*
- *100g de lardons*
- *2 grosses tomates*
- *50 de fromage râpé*
- *huile d'olive*
- *sel, poivre*



Préparation :

Eplucher la courgette et les oignons et les détailler en petits dés. Les faire revenir avec un peu d'huile d'olive dans une poêle.

Pendant ce temps, étaler la pâte brisée et en chemiser un moule à tarte. Réserver.

Dans un bol, casser les œufs et les fouetter. Ajouter la crème et le fromage blanc, bien remuer. Saler, poivrer. Réserver.

Couper les tomates en rondelles fines. Réserver.

Préchauffer le four à 200°.

Quand les légumes sont dorés, ajouter les lardons. Faire revenir l'ensemble une à 2 minutes puis étaler le tout sur la pâte à tarte. (Il est bien sûr possible de faire revenir les lardons séparément pour pouvoir enlever l'excédent de graisse).

Verser la préparation à base d'œufs sur les légumes. Disposer sur la tarte les rondelles de tomates et parsemer de fromage râpé.

Faire cuire 30 à 40 minutes à 200°.