

Tarte aux courgettes, à la menthe et au citron

Ingrédients

- 1 Pâte brisée
- 3 Courgettes
- 3 Oeufs
- ½ Citron bio
- 20 cl crème épaisse
- 50 g parmesan râpé
- 1 brin Menthe
- Sel et poivre



Les étapes

- Commencez cette recette de tarte aux courgettes en préchauffant le four à 180 °C. Déroulez et étalez la pâte brisée, puis garnissez un moule à tarte. Piquez le fond à la fourchette
- Lavez et coupez les extrémités des courgettes, puis râpez-les. Râpez le zeste du citron finement, puis pressez le ½ citron. Rincez, effeuillez et ciselez la menthe
- Dans un saladier, fouettez les oeufs avec la crème, le parmesan, le zeste et le jus de citron. Ajoutez les courgettes et la menthe, salez, poivrez, mélangez
- Versez la préparation dans le plat. Enfournez et faites cuire 25 à 30 min

Sources : <https://www.regal.fr/recettes/plats/tarte-aux-courgettes-a-la-menthe-et-au-citron-17733>