

Blog : <http://uneimagedela.canalblog.com/>

Catégorie : CUISINE – Les courgettes

## TARTE DE SAISON

1 Pâte brisée  
1 petit oignon  
1 petite courgette  
1 tomate  
1 petite boîte de sauce tomates « provençales »  
2 tranches de jambon blanc  
6 tranches de bûche de chèvre  
Un peu de gruyère  
Origan  
Huile d'olive



Préchauffez le four à 140°C en mode grill,  
Epluchez la courgette, coupez en rondelles.  
Mettre du papier sulfurisé sur la grille du four et déposer les rondelles de courgette.  
Ajoutez huile d'olive sur ces dernières. Laissez dorer environ 10min en les retournant.

Faites revenir l'oignon et la tomate dans l'huile d'olive. L'oignon doit être doré et fondant.  
Étalez la pâte dans un moule à tarte, ajoutez la sauce tomates, les tranches de jambon blanc,  
le mélange oignon/tomate, les rondelles de courgette, les tranches de chèvre, du gruyère  
râpé et enfin l'origan.

Mettre au four à 180°C en mode traditionnel.  
Cuisson : 30 min environ

A adapter selon les goûts.

Bon Appétit