

Tarte courgette, tomate et champignons

Pour une tarte :

- 1 pâte Brisée
- 1 courgette
- 3 tomates
- quelques champignons de paris
- 1 boule de mozzarella (125g)
- 2 oeufs
- 20 cl de crème fraîche
- basilic



1. Préchauffez votre four à 180°C. Faites cuire à blanc la pâte à tarte 10 à 15min.
2. Epluchez la courgette. Coupez-la en petits dés.
3. Coupez les tomates en dés.
4. Faites revenir à la poêle les dés de courgette avec les dés de tomate.
5. Dans une autre poêle, mettez les champignons à revenir pour éliminer l'eau de végétation.
6. Mettez les légumes sur la pâte à tarte.
7. Dans un saladier, battez les oeufs en omelette ; ajoutez la crème, salez et poivrez. Ajoutez du basilic selon votre goût. Nappez-en les légumes.
8. Coupez la mozzarella en petits dés. Déposez ces dés sur la tarte.
9. Enfournez 35min.