

## **Tarte courgettes/vache qui rit**

Tirée du blog « Les Carnets de Marie » <http://sbmarie.over-blog.com>, d'après le magazine Saveurs et <http://metsaventures.canalblog.com/archives/2007/07/23/5687169.html>

### **Ingrédients**

1 rouleau de pâte feuilletée  
3 courgettes  
6 portions de vache qui rit  
2 oeufs  
200ml de crème liquide  
100ml de lait  
Sel/Poivre/Muscade

Épluchez les courgettes et coupez les en rondelles. Faites les revenir quelques minutes dans une poêle avec un peu d'huile d'olive et du gros sel. Pendant ce temps dans un saladier, mélangez les oeufs, le lait, la crème, le poivre et la muscade (attention au sel car les courgettes et le fromage seront salés). Déroulez la pâte feuilletée. Déposez dessus les rondelles de courgettes et les portions vache qui rit en petits morceaux. Versez la préparation oeuf/lait/crème et enfournez dans un four préchauffé à 180 pour 35 à 40 minutes.

Attendez un peu pour la déguster, elle est fabuleuse tiède.