

Tarte râpée W W (3.5 pts parpers, pour 4)

Source W eightW atchers etbbg Les Camets de Marie <http://sbmarie.over-bbg.com>

Ingrédients (4 pers, 3.5 pts parpers)

- 4 pommes de terre moyennes
- 2 petites courgettes ou 1 moyenne
- 1 oeuf
- 2 cc de maïzena
- 1 cc de chapelure
- 1 gros oignon doux
- 2 cc de margarine à 60%
- 4 cs de crème fraîche à 8%
- 8 tranches de bacon bien dégraissé
- 40g de pamesan râpé
- sel, poivre

Préchauffer le four à 220 degrés (th.7)

Débarasser les pommes de terre de leur peau et laver les courgettes. A l'aide d'une râpe (grosse grille), râper les courgettes et les pommes de terre. Les pré-cuire 3 minutes dans de l'eau bouillante salée. Les égoutter une première fois puis les rincer à l'eau tiède. Les égoutter de nouveau en pressant bien pour enlever le maximum d'eau.

Dans un saladier, mélanger les légumes râpés avec le beurre et la maïzena.

Mettre une feuille de cuisson dans un moule à tarte de 26 cm de diamètre (ou graisser légèrement un moule antiadhésif).

Répartir la préparation dans ce moule en aplatissant bien le mélange pour lui donner une forme de pâte à tarte. Saupoudrer de chapelure. Mettre 15 minutes au four.

Pendant ce temps faire revenir à feu doux l'oignon coupé en fines lamelles dans la matière grasse.

Sortir le fond de tarte du four. Étaler la crème fraîche, puis répartir l'oignon et le bacon.

Terminer par le pamesan. Cuire 40 minutes.

