

Tarte concombre courgette bleu fêta pavot et ciboulette

Pour un petit repas de midi fort sympathique en compagnie de Nath...



Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 1 petite courgette (ici jaune)
- 1 concombre
- 100 ml de crème légère épaisse
- 50 g de fêta
- 5 oeufs
- 10 branches de ciboulette
- 100 g de St-Agur (ou tout autre fromage "bleu")
- 1 c. à thé d'huile de noix
- 4 c. à soupe de graines de pavot
- Sel et poivre

Faites précuire la pâte piquée à la fourchette pendant 10-15 minutes à 220°C.

Pendant ce temps, rincez la courgette et le concombre. Taillez-les en languettes à l'économique. Réservez.

Battez les oeufs avec la crème et l'huile de noix. Ajoutez le St-Agur émietté et 2 c. à soupe de graines de pavot. Mélangez.

Déposez les languettes de courgette et de concombre sur la pâte précuite.

Versez le mélange d'oeufs sur les légumes. Répartissez la fêta émiettée et le reste des graines de pavot.

Enfournez 30 à 40 minutes à 190°C dans le milieu du four. Sortez du four, ciselez la ciboulette et dégustez!

Elle se déguste chaude, tiède, froide ou encore réchauffée dans une poêle anti-adhésive à feu très doux!

Mes suggestions

- Tartes, quiches, pizzas, bricks...
- Ne salez pas trop... la fêta et le St-Agur le sont déjà!
- Que faire avec...



De La Fourchette Aux Papilles Estomaquées... Made By TitAnick

<http://www.de-la-fourchette-aux-papilles-estomaquees.fr/article-tarte-aux-concombres-chenopode-ciboulette-et-mozzarella-artisanale-53815220.html>