

Tarte à la courgette et au pâtisson, brousse, oignon et menthe

Le pâtisson se marie très bien avec la courgette.



Ingrédients

- 1 [pâte brisée](#) de 250 à 350 g
- 1 [courge pâtisson](#)
- 1 courgette de taille moyenne
- 1 botte d'[aillet](#)
- 1 [oignon](#)
- 1 [tomate cerise](#) (facultatif)
- 200 ml de crème épaisse
- 2 c. à soupe de chapelure
- 4 [œufs](#)
- 12 belles branches de [menthe](#)
- 400 g de brousse de chèvre ou de brebis
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Étalez la pâte à tarte. Piquez-la et faites la précuire 10 minutes dans un four préchauffé à 220°C. Pendant ce temps, épluchez la courge pâtisson et coupez-la en petits cubes. Coupez la courgette en fines juliennes puis en minuscules cubes. Épluchez l'oignon et hachez-le finement. Réservez.

Dans un saladier, battez les œufs et ajoutez la brousse et la crème. Incorporez-y le mélange de légumes. Ajoutez 8 tiges de menthe effeuillée. Mélangez et assaisonnez.

Une fois la pâte précuite, effeuillez 2 branches de menthe sur la pâte. Versez le mélange sur le fond de tarte précuit. Saupoudrez de chapelure. Arrosez d'un filet d'huile d'olive et répartissez le reste de la menthe effeuillée. Insérez une tomate cerise au milieu de la tarte. Enfournez à 220°C pendant 5 à 10 minutes puis réduisez le feu à 200°C. Faites cuire encore 20 à 30 minutes ou jusqu'à ce que le dessus de la tarte soit bien doré et gonflé.

Mes suggestions

- Remplacez le beurre demi-sel par de l'huile d'olive et de la fleur de sel.
- Remplacez la marjolaine par de la menthe fraîche.
- Ma recette de [pâte brisée](#)



- Recettes de [tartes](#), [quiches](#), [pizzas](#), [bricks](#)...



De la Fourchette...



... aux Papilles Estomaquées...

... Made By TitAnick



Par TitAnick - Publié dans : [Tartes, bricks, feuilletés, quiches, pizzas...](#) - Communauté : [Cuisine et AMAP](#)