



Tarte qui rit à la Courgette

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1 Pâte feuilletée
- 2 courgettes
- 7 portions de Vache qui Rit®
- 20cl de crème liquide
- 2càs de lait
- 3 oeufs
- noix de muscade
- sel, poivre

Laver et couper les courgettes en julienne.

Préchauffer le four à 180°.

Dérouler et étaler la pâte feuilletée dans le moule à tarte. Piquer le fond de tarte, avec une fourchette.

Étaler, sur la pâte feuilletée, 4 portions de Vache Qui Rit®. Déposer les courgettes.

Dans un saladier, mélanger la crème, le lait, les oeufs et une pincée de noix de muscade. Saler, poivrer.

Verser cette préparation sur les courgettes. Déposer des petits morceaux de Vache qui Rit®.

Mettre au four pendant 30 minutes.