

Tarte à la courgette et aux tomates



Ingrédients:

1 pâte feuilletée
4 tranches de jambon blanc cuit fumé
1 courgette
4 belles tomates
3 oeufs
20cl de crème liquide
60g de Comté
sel, poivre
herbes de Provence

Préparation:

- Etendre la pâte feuilletée et en garnir un moule à tarte.
- Laver la courgette, l'éplucher 1 raie sur 2 (de façon à ne garder que la moitié de la peau), retirer la partie centrale contenant les pépins et la râper à la râpe à gros trous.
- Couper les tranches de jambon en grand triangles et les répartir sur le fond de tarte de manière à pouvoir les rabattre sur les légumes (voir photo ci-dessous), puis mettre les chutes de jambon au milieu.
- Répartir la courgette râpée.
- Porter à ébullition une casserole d'eau et y plonger les tomates pendant 30secondes. Peler et épépiner les tomates et les couper en quartiers. Répartir ces quartiers en rosace sur la courgette râpée. Saupoudrer d'herbes de Provence et d'un peu de sel.
- Dans un saladier, battre les oeufs avec la crème. Saler, poivrer. Verser la

<http://s.commesoeurs.over-blog.com>

préparation sur la tarte, rabattre les morceaux de jambon puis répartir le comté râpé.

- Enfourner la tarte dans le four préchauffé à 200°C pour 25 minutes environ.