

# Tarte à la courgette et au 3 fromages



## Ingrédients (pour une tarte de 30cm):

**La pâte brisée** : 250g de farine bio T80, 1/2 càc de sel, 100g de beurre, 10cl d'eau

**La garniture** : 1 petite courgette, 1 gros oignon, 100g de lardons nature, 100g de fromage râpé (comté et parmesan), une boule de mozzarella, 4 oeufs, 20cl de crème fleurette, sel et poivre.

## Préparation :

**La pâte bisée** : Mélanger au robot avec la feuille, la farine, le sel et le beurre jusqu'à l'obtention d'un mélange sableux. Remplacer la feuille par le crochet, ajouter l'eau et laisser tourner jusqu'à ce que la pâte forme une boule qui se détache de la paroi du bol. Étaler la pâte et foncer un moule à tarte.

**La garniture** : Peler et émincer finement l'oignon. Dans une poêle, faire revenir les lardons, ajouter l'oignon et cuire jusqu'à légère coloration. Laver la courgette et couper les extrémités, râper avec une râpe à gros trous et déposer sur la pâte. Répartir le mélange oignons lardons sur la courgette. Battre les oeufs avec la crème, saler, poivrer et répartir sur la tarte. Parsemer de fromage râpé, puis répartir des rondelles de mozzarella. Enfourner pour 40mn à 180°.