

Tarte salée aux carottes et courgettes

Écrit par Fred

Pâte brisée ou feuilletée

500 g de carottes

500 g de courgettes

3 œufs, fromage rapé

20cl de crème fraîche

sel, poivre, muscade

- Raper les carottes et les courgettes et les faire revenir à la poêle à feu vif pour leur faire rendre l'eau
- Battre les œufs, la crème, le sel, le poivre, la muscade
- Incorporer les légumes et ajouter le fromage râpé
- Placer l'appareil sur la pâte, parsemer de fromage râpé et mettre au four à 200 degrés pendant 30 mn environ.