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 râpée
- Placer l'appareil sur la pâte, parsemer de fromage râpé et mettre au four à 200 degrés pendant 30 mn environ.