

Tartes, tourtes, quiches

Tarte à la courgette, chèvre et pignons



40 min 15 min 25 min **0** **445**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la tarte

1 Pâte(s) brisée(s)
2 Courgette
 3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
 40 g **Chèvre frais**
 1 c. à soupe **Pignons de pin**
 40 g **Crème fraîche épaisse**
 1 c. à café **Huile d'olive**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**

Étape 1

Préparation de la tarte

- 1 Découper les courgettes en dés en gardant la peau. Il ne faut pas éplucher les courgettes, juste enlever les parties abimées, la peau apportant saveur et couleur.
- 2 Mettre une poêle à feu moyen, ajouter l'huile. Y verser ensuite les courgettes et les faire revenir 3 minutes.
- 3 Etaler la pâte dans les moules et la percer à la fourchette.
- 4 Remplir les moules avec des haricots secs ou des billes de cuisson et les mettre dans un four préchauffé à 180°C (Th.6) pendant 5 minutes.
- 5 Mélanger rapidement dans un saladier les oeufs, la crème et le chèvre émietté. Ajouter les courgettes et les pignons.
- 6 Verser cette préparation dans les moules après les avoir sortis du four et avoir retiré les haricots ou les billes.
- 7 Remettre au four pendant une vingtaine de minutes.
- 8 Si les tartes doivent attendre avant d'être servies il vaut mieux les déposer sur une grille.

Étape 2

Dressage

- 1 Sortir les moules du four, attendre qu'elles refroidissent un peu puis servir.