

# Tarte aux courgettes et Fromage fines herbes



4 personnes



très facile



0,30 €/pers.



Préparation **15 min.**  
Cuisson **30 min.**

## Ingrédients



4 courgettes



Pâte à tarte



2 œufs



25 cl de lait



25 cl de crème



Fromages aux fines herbes



Sel, poivre

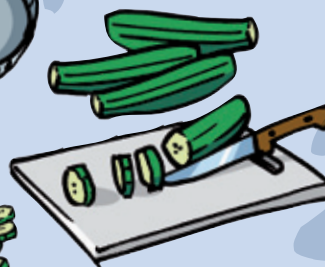
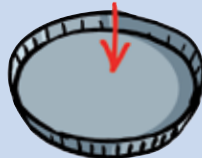
### LE PLUS NUTRITION

Les œufs, le lait et le fromage apportant des protéines, cette tarte peut donc être servie en plat principal, par exemple le soir, accompagnée d'un fruit en dessert.

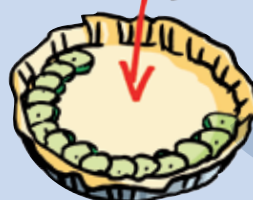
## Préparation



1 Étaler la pâte



2 Couper les courgettes en lamelles



3 Mettre les courgettes sur la pâte



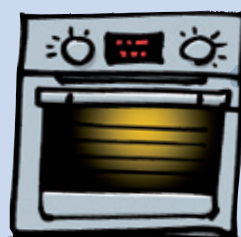
4 Mélanger les œufs, la crème, le lait, le fromage



5 Assaisonner



6 Ajouter sur la tarte



7 Cuire 30 min.  
Four thermostat 7/8  
(220 °C)

