

Tarte aux Courgettes, Olives et Fromage de Chèvre

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PATE BRISEE	1
- COURGETTE(S)	2
- OEUF(S)	2
- OLIVE(S) VERTE(S)	15
- FROMAGE(S) DE CHEVRE	1 bûche St-Maure
- LAIT	1.5 dl
- CREME FRAICHE	1.5 dl
- SEL	
- POIVRE	
- HUILE D'OLIVE	



Recette:

- Coupez les courgettes en rondelles (mandoline) et faites-les revenir dans de l'huile d'olive chaude. Salez et poivrez.
- Etalez la pâte et piquez-la avec une fourchette.
- Recouvrez-la avec les courgettes cuites.
- Dans un plat creux, battez les œufs avec la crème fraîche et le lait. Salez et poivrez.
- Coupez le fromage en dés et répartissez-les sur la tarte.
- Coupez les olives en deux et faites de-même avec celles-ci.
- Versez la préparation aux œufs sur le tout.
- Enfourez au micro-onde, position CRISP, pendant 18 minutes.