

Tarte aux Courgettes, Jambon et Cheddar

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PATE FEUILLETEE	1x
- JAMBON CUIT	4 tranches
- COURGETTE(S)	2 moyennes
- BOUILLON DE POULE	1/2 cube
- POMME(S) DE TERRE	2-3 cuites
- AIL EN POUDRE	
- LAIT	7 cl
- CRÈME FRAICHE	7 cl
- MASCARPONE	1 c à soupe
- CHEDDAR	150g râpé
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Râpez les courgettes (pas trop finement).
- Dans une grande poêle, faites-les revenir dans du beurre chaud. Ajoutez un peu d'ail, salez et poivrez.
- Versez ensuite le lait et laissez mijoter 5-7 minutes à demi-couvert jusqu'à ce que les courgettes soient tendres. Les courgettes doivent avoir absorbés presque tout le lait.
- Hors du feu, incorporez les pommes de terre coupées en dés, la crème fraîche, le mascarpone et 1/3 du Cheddar. Réservez.
- Etalez la pâte feuilletée dans le plat CRISP sur le papier sulfurisé.
- Piquez le fond à l'aide d'une fourchette.
- Recouvrez ensuite avec le jambon.
- Versez la préparation aux courgettes par-dessus puis saupoudrez du reste de Cheddar.
- Enfournez sur position CRISP pour 17-18 minutes.
- Servez chaud sans attendre.