



Venez nous rejoindre sur notre site
« lesjardiniersduvaldauthion.fr »

Tarte courgettes au miel :

Ingrédients :

pâte Brisée
2 œufs,
60g chèvre frais,
100g de feta,
10 cl de lait
2 courgettes,
2 oignons,
2 CAS de miel,
sel poivre

réalisation :

Préchauffer le four à 180°
Faire revenir les oignons et les courgettes dans huile pendant 15 minutes, mettre le miel.
Mélanger les œufs avec lait, sel, poivre, feta puis rajouter les légumes cuits.
Étaler la pâte Brisée y verser la préparation puis parsemer le chèvre frais.
faire cuire au four 35, à 40 minutes

bon appétit