

Tarte aux courgettes, feta et menthe



Tarte aux courgettes, feta et menthe

Difficulté :

Temps de préparation : 20 min

Pour 4 personnes

Ingédients

1 rouleau de pâte brisée 250 g de feta 3 courgettes 2 oignons 1 bouquet de menthe 30 g de beurre 3 œufs 2 cuil. à soupe de crème épaisse 3 cuil. à soupe d'huile d'olive 20 g de beurre (pour le moule) sel poivre

Préparation

Lavez et essuyez les courgettes. Éliminez les extrémités, puis coupez-les en quatre dans le sens de la longueur. Recoupez-les en tronçons de 3 cm de long. Pelez et hachez les oignons.

Faites chauffer l'huile dans une sauteuse. Mettez d'abord les oignons à revenir tout doucement, puis ajoutez les courgettes. Salez, poivrez, et remuez sur feu moyen jusqu'à ce que les courgettes soient bien dorées sur toutes les faces. Laissez refroidir.

Lavez la menthe, ciselez-la sauf quelques feuilles. Cassez les œufs dans un saladier et battez-les en omelette avec la crème. Incorporez la feta émiettée et la menthe ciselée.

Préchauffez le four à 180°C (th 6). Garnissez de pâte un moule à tarte beurré (ou conservez le papier pour la cuisson). Disposez les bâtonnets de courgettes sur la pâte, versez le mélange œufs, feta et herbes. Enfournez pour 35 à 40 min, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.

À la sortie du four, démoulez la tarte sur un plat de service et décorez avec les feuilles de menthe réservées. Servez la tarte chaude ou tiède.

Le bon accord vin

Un saucerre

Notes personnelles