



anou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Tarte à la courgette et gorgonzola .



Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 c.à.s d'huile
- 1 gros oignon
- 1 grosse courgette
- 1 pâte brisée
- 15 cl de lait
- 150 g de gorgonzola
- 160 g de lardons de volaille
- 2 tomates
- 3 gros œufs
- Curry en poudre
- Sel, poivre

- Détailler la courgette, les tomates et l'oignon en fines rondelles, réserver
- Dans une sauteuse faire blondir à feu doux l'oignon émincé, ajouter du curry
- Ajouter les autres ingrédients émincés, incorporer 1 verre d'eau et laisser cuire 20-25 minutes
- Dans un saladier battre les œufs en omelette, puis délayer avec le lait, ajouter du curry
- Ajouter 90 g de fromage coupé en petits dés et le fouetter pour l'incorporer au mélange lait / œuf
- Dans un plat à tarte, dérouler la pâte brisée sur son papier sulfurisé, piquer la pâte avec une fourchette
- Déposer les légumes sur la pâte, puis verser la préparation, parsemer des dés de fromage restant
- Enfourner à four chaud à 180°C th. 6 pendant 35 minutes. Accompagner d'une salade

