

. Tarte courgettes et aubergines au chèvre .



Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 c.à.s d'huile d'olive
 - 1 pâte feuilletée
 - 1,5 c.à.s de curry
 - 10 cl de lait
 - 15 cl de crème fraîche
 - 2 aubergines
 - 2 courgettes
 - 2 gros œufs
 - 300 g de lardons
 - Rondelles de chèvre
- Couper en fines rondelles les aubergines et courgettes, les faire revenir dans une sauteuse huilée, réserver
- Faire revenir les lardons avec le fond d'huile, 10 cl de crème fraîche et 1 c.à.s de curry, ajouter un œuf
- Dans un saladier mélanger le restant de crème et de curry, ajouter le deuxième œuf et mélanger le tout
- Dérouler une pâte feuilletée dans un moule à tarte, piquer la pâte, puis verser la préparation de lardons
- Disposer ensuite les rondelles d'aubergine, puis les courgettes et les rondelles de chèvre
- Verser la préparation liquide par dessus, saupoudrer de curry
- Enfourner à four chaud à 180°C th. 6 pendant 45 minutes, accompagner d'une salade

