

Tarte au chèvre, tomates et courgette

Ingrédients pour 6 personnes

1	Pâte feuilletée
150 g	Fromage de chèvre
200 g	Lardons
1	Courgette
3	Tomates
	Basilic
	Sel, poivre



Préparation

Etaler la pâte feuilletée dans un moule ou sur une plaque de four.
Couper le fromage de chèvre frais en rondelles et les étaler directement sur la pâte.
Faites revenir les lardons sans matière grasse. Lorsqu'ils sont légèrement dorés, les égoutter sur un papier absorbant. Les disposer sur le fromage de chèvre.
Couper la courgette en fines rondelles et les disposer sur le fromage.
Couper les tomates également en fines rondelles et les disposer sur les courgettes.
Ajouter du sel (pas trop) et du poivre. Parsemer de basilic frais ciselé.
Enfourner à four chaud 180°C pendant 30 minutes.
Peut se servir accompagné d'une salade.

Bon appétit !