

# Tarte au surimi, moutarde et courgettes

## Ingredients

1	Rouleau de pâte feuilletée
15	Bâtons de surimi
1	Belle courgette râpée
20 cl	Crème semi-épaisse
	Moutarde
	Fromage râpé
	Sel et poivre



## Recette

Déroulez la pâte feuilletée étalez là dans plat à tarte. Badigeonnez le fond de moutarde Kühne (Ça change complètement le goût car elle est très parfumée)

Recouvrez de bâtons de surimi coupés en rondelles et versez dessus la moitié de la crème.

Ajoutez la courgette râpée, salez et poivrez un peu puis arrosez avec le reste de crème.

Saupoudrez de fromage râpé.

Enfournez à 180° pendant 40 minutes.

Servez chaud avec une bonne salade.  
Bon appétit.