

TARTE AUX LEGUMES

- 250 g de farine,
- 125 g de beurre,
- 6 œufs,
- Sel,
- 8 tranches de bacon,
- Cheddar,
- 2 tomates,
- 50 cl de crème liquide,
- 4 courgettes,
- Noix de muscade,
- Poivre.

Sabler la farine et le beurre coupé en morceaux.

Former un puits.

Placer 1 jaune d'œuf, 10 cl d'eau et le sel au centre.

Rassembler la farine puis fraiser la pâte.

Filmer et placer au frigo.

Laver et découper les tomates en tranches.

Râper le cheddar.

Laver et découper les courgettes en tranches.

Griller les courgettes à la poêle.

Abaisser la pâte.

Beurrer le cercle à tarte et le fonder.

Placer un papier cuisson découpé et remplir de noyaux de cuisson.

Cuire 10 mn à 180° C.

Retirer les noyaux de cuisson.

Cuire 10 mn à 180° C.

Fouetter 4 œufs, 1 jaune d'œuf, sel poivre, noix de muscade.

Placer le cheddar, les courgettes, le bacon sur le fond de tarte.

Verser la crème.

Ajouter les tranches de tomate.

Cuire 20 mn à 180° C.