

## RECETTE

# Tarte de courgettes aux herbes de Provence et chèvre à la moutarde de miel

Préparation : 15 mn Cuisson : 40 mn

### Ingrédients :

3 oeufs, 4 courgettes, 200 g de fromage de chèvre frais, 1 rouleau de pâte feuilletée, 3 c. à soupe de moutarde douce au miel Amora, huile d'olive, 1 c. à soupe d'herbes de Provence, 1 pincée de sel.

Préchauffez le four à 210° (th.7). Etalez la pâte feuilletée et piquez-la à l'aide d'une fourchette.

Mélangez un peu d'huile d'olive avec les herbes de Provence et une pincée de sel. Battez les oeufs, ajoutez le fromage de chèvre (réservez-en un peu pour la décoration) et la moutarde et mélangez bien. Versez cette préparation sur la pâte.

Coupez les courgettes en très fines rondelles et disposez-les en rosace sur la préparation en les enfonçant légèrement. Badigeonnez les courgettes du mélange huile d'olive-herbes de Provence et parsemez la surface de fromage de chèvre émietté. Enfournez pour environ 40 min.

Astuce : Pour la décoration de la tarte, vous pouvez remplacer le fromage de chèvre par des dés de jambon