

Tarte à la Truite fumée, courgettes et chèvre frais

Ingrédients :

1 pâte feuilletée
3 petites courgettes
150g de truite fumée
160g de fromage de chèvre frais
3 œufs
100ml de crème liquide
sel et poivre
un peu d'huile d'olive
facultatif: quelques graines de carvi



Préparation :

- Garnir le cercle à tarte de pâte feuilletée.
- Laver et détailler les courgettes en rondelles assez fines. Faire chauffer un peu d'huile d'olive dans une sauteuse puis y faire revenir les courgettes jusqu'à ce qu'elles soient tendres et très légèrement colorées. Saler et poivrer.
- Répartir les courgettes sur le fond de pâte.
- Détailler la truite fumée en morceaux puis les déposer sur les courgettes.
- Dans un saladier, écraser le chèvre frais puis ajouter les œufs et la crème. Fouetter le tout, saler et poivrer. Verser cet appareil sur la tarte. Saupoudrer de quelques graines de carvi.
- Enfourner à 200°C pendant 25 minutes environ.