

Tourte aux courgettes à la menthe

Pour 4 personnes

250 g de pâte à gâteau

400 g de courgettes

1 c. à s. de beurre

sel

5-8 feuilles de menthe fraîche

Nappage:

2 œufs

1/2 dl de lait

1 dl de crème entière
ou de demi-crème

poivre, noix de muscade, sel

Abaisser la pâte, en chemiser un moule à tarte (de 25 cm de diamètre env.) et la piquer avec une fourchette.

Préchauffer le four à 200 °C. Laver les courgettes, les couper en fines rondelles et les étuver 5 min.

dans le beurre, saler légèrement. Disposer les courgettes sur la pâte et garnir de feuilles de menthe hachées grossièrement.

Mélanger tous les ingrédients du nappage, verser sur la tarte. Cuire env. 35 min. dans la partie inférieure du four.