

C'est ici que j'ai décidé de jeter mon encre

## Tarte aux courgettes & basilic

Pour un pique-nique  
ou un repas entre amis



Préparation : 15'  
Cuisson : 35'

### Préparation :

Faites chauffer le four thermostat 6/7 [180° / 200°]  
Pendant ce temps, lavez les courgettes et coupez les en rondelles  
Mettez les dans le panier de l'autocuiseur et faites cuire 15'.

Lavez les branches de basilic et hachez les finement. Battez les oeufs en omelette dans une jatte en y ajoutant la crème et le lait ; Salez, poivrez et ajoutez le basilic haché à la préparation.

Déposez la pâte brisée dans un moule à tarte et piquez le fond avec une fourchette. Disposez les courgettes cuites dans le moule et versez la préparation. Enfournez pendant 20'. Servir chaud ou tiède

### Le marché :

pour 6 pers

- 1 rouleau de pâte brisée
- 2 oeufs
- 6 courgettes
- 2dl de crème épaisse
- 2 c à soupe de lait
- 4 tiges de basilic
- Sel & poivre au moulin



Déguster