Tarte à la Ricotta, aux Courgettes et aux Lardons

Pour 6/8 personnes :

- **1 pâte brisée (la recette par ici !)**
- **2 ou 3 courgettes (suivant la taille)**
- **250 g de ricotta**
- **200 g de lardons**
- **60 g de parmesan râpé**
- **2-3 branches de basilic frais**
- **2 œufs**
- **sel, poivre**

1. Laver les courgettes puis couper les extrémités. Les tailler ensuite en morceaux.

2. Dans une poêle bien chaude faire revenir les courgettes une dizaine de minutes avec un peu d'huile d'olive.
   Une fois cuites, égoutter celles-ci sur un papier absorbant.

3. Faire revenir ensuite les lardons pendant 5-6 minutes. Réserver.

4. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.

5. Dans un saladier, battre les œufs puis ajouter la ricotta et le parmesan. Assaisonner en sel et en poivre.

6. Ajouter à la préparation les courgettes, les lardons puis le basilic ciselé. Réserver.

7. Dans un moule à tarte, disposer la pâte brisée puis piquer le fond généreusement à l'aide d'une fourchette.

8. Verser ensuite le mélange courgettes/ricotta/lardons en prenant soin de le répartir uniformément.

9. Enfourner le tout pour 45 minutes de cuisson : c'est prêt !

   En entrée froide ou en plat principal tiède accompagné d'une salade verte de saison, libre à vous de choisir comment vous voulez déguster cette tarte.
   Quoiqu'il en soit, c'est un délice ! L'ensemble des ingrédients apporte des saveurs en bouche plaisantes et uniques !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !