Tarte aux Courgettes et aux Lardons

Pour 6/8 personnes :

- **1 pâte feuilletée (recette ici) ou brisée (recette ici)**
- **2 courgettes (calibre moyen/gros)**
- **1 oignon doux (type Mulhouse)**
- **200 g de lardons**
- **20 cl de crème fraîche liquide**
- **3 œufs**
- **sel, poivre**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Disposer la pâte feuilletée dans un moule à tarte puis piquer le fond à l'aide d'une fourchette.
3. Dans une poêle, faire fondre les lardons sans mettre de matière grasse.
4. Éplucher, laver et émincer l'oignon ainsi que les courgettes.
5. Ajouter les à la préparation puis faire revenir le tout en remuant de temps en temps pendant 30 minutes. Assaisonner généreusement.
6. Pendant ce temps dans un saladier, battre les œufs avec la crème fraîche.
7. Déposer sur le fond de tarte la préparation courgettes/lardons/oignons.
8. Déverser le mélange œufs/crème fraîche.
9. Enfourner pour 45 minutes de cuisson : c'est prêt !

    Une tarte qui se dégustera avec une bonne salade verte ou en une entrée fraîche !
    Elle deviendra vite un incontournable de votre carnet recettes !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀