Tarte aux Courgettes et Safran

Pour 1 tarte de 6/8 personnes :

- **4 courgettes moyennes (plusieurs couleurs si possible)**
- **70 g de farine**
- **50 g d'emmental râpé**
- **20 g de beurre**
- **10 cl de lait demi-écrémé (ou crème fraiche liquide)**
- **2 œufs**
- **1 sachet de levure chimique**
- **Une vingtaine de filaments de safran**
- **sel, poivre**

1. Dans une casserole, verser le lait puis le porter à ébullition.
2. Retirer du feu puis ajouter le safran, couvrir et laisser infuser.
3. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
4. Laver et éplucher les courgettes puis les trancher en fines lamelles de 2-3 mm d'épaisseur (l'idéal est de trancher à l'aide d'une mandoline).
5. Dans un grand saladier, casser les œufs puis les battre en omelette.
6. Verser ensuite le lait, sans le filtrer, et le beurre fondu puis mélanger énergiquement.
7. Incorporer d'une traite la farine et la levure puis assaisonner généreusement en sel et en poivre.
8. Ajouter petit à petit à la préparation les courgettes en mélangeant délicatement jusqu'à mouiller l'ensemble de celles-ci.
9. Dans un moule à tarte bien beurré, verser l'ensemble de la préparation puis parsemer l'emmental râpé. Terminer par un tour de moulin à poivre sur la surface de la tarte.
10. Enfourner pour 50 minutes de cuisson : c'est prêt !

    Cette tarte se dégustera tiède ou froide accompagnée d'une bonne salade ou d'une viande grillée !
    On peut remplacer le safran par une cuillère à café de curry.

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