

# La tarte aux courgettes de Laurent

*Que faire des courgettes de Céline et Domeka (AMAP d'Ustaritz)?*

*Voici la recette de Laurent en vacances chez sa belle-mère*



Il vous faut :

- Une pâte feuilletée
- Une grosse (ou 2 moyennes) courgette(s)
- 200 g de lard fumé
- 4 œufs
- 20 cl de crème demi épaisse
- des tranches de mozzarella

Etaler votre pâte dans un moule à tarte

Couper votre courgette en petits dés

Garnir votre plat avec courgettes et lardons

Battre 4 œufs entiers avec la crème

Verser cette préparation dans le plat

Couvrir le tout avec les tranches fines de mozzarella

Saler, poivrer

Enfourner 35mn dans un four préchauffé à 200°C

Servir le soir avec la bonne salade que vous avez trouvée dans le panier livré par Céline et Domeka (n'oubliez pas un bon petit rosé bien frais)

Je vous souhaite un très bon appétit

Cathie