

# Tourte au roquefort et aux courgettes

1 ou 2 Pâtes minute Tupperware  
4 courgettes soit 800 gr  
125 ml de crème fraîche  
2 œufs  
100 gr de roquefort émietté  
15 ml d'estragon haché  
Sel, poivre



Préparer la pâte minute dans le **Bol Batteur 3L** puis l'étaler à la main sur votre **Feuille à Pâtisserie** et la déposer dans votre **Tourtière UltraPro**. Laver et couper les courgettes en fines rondelles à l'aide de la **MandoChef**. Les disposer dans le **MicroCook** et mettre au micro-onde 8 minutes. Egoutter et laisser refroidir les courgettes puis disposer la moitié sur la pâte. Eparpiller le roquefort émietté dessus et disposer joliment le reste des courgettes dessus.

Dans le **Shaker**, mettre la crème, les œufs, sel, poivre, estragon, fermer, secouer et vider sur toute la surface. Soit rabattre les bords sur la tarte, soit faire une autre pâte et recouvrir pour en faire une tourte. Si vous faites une tarte, une fois les bords rabattus, vous pouvez disposer du fromage râpé sur le centre. Si vous faites une tourte, penser à faire une cheminée au centre. Dorer le dessus ou les bords avec un œuf à l'aide du **Pinceau Silicone**. Enfourner dans votre four préchauffé pendant 40 minutes à 180°C.