

Tarte à la courgette et au Comté

Ingrédients pour 8 personnes

- 250 g farine
- 125 g beurre
- 1 jaune d'oeuf
- 5 cl Eau
- 2 pincée sel
- Garniture
- 1 1/5 kg courgettes
- 50 g beurre
- 1 bouquet garni (persil, thym, laurier)
- 200 g comté fruité
- 2 oeufs
- 2 dl crème
- sel
- poivre
- muscade

Confectionnez la pâte brisée et laissez-la reposer dans un sac plastique pendant 1 heure. Lavez les courgettes sans les éplucher; fendez-les en deux dans le sens de la longueur et éliminez les pépins; coupez-les en morceaux d'un cm de large. Dans une casserole faites fondre 50 g de beurre, ajoutez les courgettes, le bouquet garni, sel et poivre. Cuisez à couvert, feu moyen et sans coloration; remuez fréquemment et découvrez en fin de cuisson afin d'obtenir une évaporation totale de l'eau rendue par les courgettes. Ajoutez enfin 100 g de Comté râpé, remuez et laissez refroidir dans une assiette. Garnissez un moule à tarte avec la pâte brisée et déposez les courgettes en commençant par le pourtour, puis les 100 g de Comté râpé restant. Versez doucement le mélange oeufs battus, crème, sel, poivre et muscade et enfournez à

four très chaud (240 degrés) pendant 10 minutes.
Poursuivez la cuisson à four moyen (200 degrés)
pendant 20 minutes environ.

REMARQUE: Servez tiède, accompagnée d'un vin du
Jura blanc ou rouge.

Temps de préparation: 1:00

Classification: quiche/pizza (plat), moyenne (difficulté),
2/3 (toques)

Origine: Comité interprofessionnel du Comté de Poligny
(Jura)

Date: 21.03.2006

Enregistré par: démo