

Tarte fromagère aux courgettes et à la carotte

Pour une tarte

- 2 grosses courgettes
- 1 belle carotte
- 1 CS de graines de sésame
- 180 g de fromage de chèvre
- 2 oeufs
- 10 cl de crème liquide
- sel, poivre
- quelques feuilles de basilic ciselées

Pour la pâte

- 225 g de farine
- 7 cl d'eau froide
- 7 cl d'huile d'olive

Préparation de la pâte : Verser la farine dans un saladier. Creuser un puits. Ajouter l'eau et la farine. Former une boule bien homogène. Etaler la pâte et foncer un moule à tarte. Réserver au réfrigérateur.

Préparation de l'appareil : Râper les légumes. Les faire revenir dans une poêle à feu vif avec un peu d'huile d'olive durant 10 minutes. Saler et poivrer, ajouter le basilic ciselé et les graines de sésame. Les légumes doivent rendre leur eau. Egoutter dans un chinois et répartir les légumes dans le fond de pâte. Ajouter le fromage de chèvre émietté sur les légumes. Dans un saladier battre ensemble les oeufs et la crème liquide. Verser la préparation sur les légumes et le fromage. Enfourner à 180°C durant 45 minutes (selon la puissance des fours).

A servir avec une petite salade verte !