

Tarte aux pommes de terre, courgettes et lardons



Qui n'adore pas les quiches et les tartes?

Les tartes sont comme les soupes, il en existe d'innombrables sortes et nous n'en connaissons pas la moitié. C'est dommage, car on peut créer toutes sortes de quiches ou de tartes et les adapter au goût de chacun: avec de la viande, sans viande, avec des légumes, végétarienne, etc. Voici une recette de tarte qui contient un peu de tout et qui vous récompensera d'une dure journée de labeur.

- 200 g de pommes de terre nouvelles
- 2 courgettes
- 2 oignons moyens
- 1 paquet de lardons
- 5 cl de vin blanc
- 1 pâte Brisée
- 4 cs de mélange de fromages (par ex. Gruyère ou un autre fromage de son goût)
- 3 œufs
- 2 dl de lait
- sel, poivre

1. Lavez les pommes de terre, puis coupez-les en fines tranches (env. 3—4 mm) avec la pelure.
2. Coupez les oignons en deux, puis en fines lamelles.
3. Coupez les courgettes en rondelles d'environ 6 mm.

1. Faites revenir les oignons, puis déglacez-les avec le vin blanc.
2. Ajoutez les courgettes et assaisonnez bien le tout.
3. Pendant ce temps, laissez mijoter à basse température les rondelles de pommes de terre dans de l'eau pendant environ 10 minutes.
4. Faites rissoler les lardons dans la poêle.

Mélangez au fouet les œufs et le lait avec une cuillère de fromage dans une jatte.

1. Étalez la pâte dans un moule et piquez à la fourchette.
2. Répartissez une cuillère de fromage sur la pâte.
3. Ajoutez les lardons, les oignons, les courgettes et les pommes de terre dans cet ordre, puis versez la sauce par-dessus.
4. Pour terminer, répartissez le reste du fromage sur la tarte.

5. Cuisez la tarte au milieu du four à air plusé sur 230° C pendant environ 30 à 35 minutes.