

Tarte aux courgettes et crevettes à partager

Recette proposée par Nicolas, Economique,
Préparation: 30 minutes Cuisson: 40 minutes



Les ingrédients:

- 2 courgettes
- 200g de petites crevettes
- 1 oignon
- 2 grains d'ail
- 3 oeufs
- 20 cl de crème fraîche
- 60g de gruyère
- 1 cuillère à café de curry
- Sel et poivre

Comment faire:



1) Je découpe l'oignon et les grains d'ail et je fais revenir avec un filet d'huile d'olive. -



2) Je prépare les courgettes, je les pèle et les coupe en petits morceaux. -



3) Dès que l'oignon a pris un peu de couleur, -



4) Je rajoute les deux courgettes, et je fais cuire à feux doux. Je veux que les courgettes rendent l'eau qu'elles contiennent pour une bonne cuisson de ma tarte. -



5) Les crevettes étaient congelées, je les fais décongeler et dorer dans une poêle. -



6) Au bout d'une vingtaine de minutes, les courgettes sont cuites. -



7) En même temps, les crevettes sont aussi décongélées et légèrement dorées. -



8) Dans un bol, je casse les 3 œufs, je rajoute la crème et le fromage, une cuillère à café de curry, le sel et le poivre et je mélange le tout. -



9) J'y rajoute les crevettes et les courgettes, je mélange. -



10) Je prends mon plat à tarte, j'y met une cuillère a soupe d'huile que je répartie à sa surface et je farine. -



11) Je vide ma préparation et j'enfourne à 200°C pendant 40 minutes. Une fois cuit, je laisse tiédir et je démoule délicatement. -

**Cette recette vous a plu ?
N'oubliez pas de laisser un
commentaire et une note sur le site.
Merci.**



Scannez ce QrCode et retrouvez la
recette en ligne !