

TARTE COURGETTES-CELERI BRANCHE-FETA

Pour 6-8 personnes



400 g de pâte brisée
2 ou 3 courgettes moyennes
3-4 branches de céleri
5-6 oignons nouveaux
20 cl de crème fraîche épaisse (ou moitié crème fluide, moitié mascarpone)
200 g de feta
2 gros œufs
1 belle gousse d'ail
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de chapelure ou de semoule
beurre
herbes de Provence
fleur de sel
poivre du moulin

- 1 Disposer la pâte dans un moule à tarte bien beurré et réserver au congélateur.
- 2 Préchauffer le four à 200°C.
- 3 Laver les légumes, les couper en gros morceaux et les hacher au robot.
- 4 Dans une poêle chauffer l'huile et la gousse d'ail haché puis ajouter les légumes, saler, poivrer. Quant les légumes sont tendres les réserver.
- 5 Mélanger les œufs, la crème avec sel et poivre. Ajouter la feta grossièrement émietée.
- 6 Sortir la pâte du congélateur, saupoudrer de chapelure ou semoule, répartir les légumes et arroser avec le mélange œufs-crème-feta.
- 7 Parsemer d'herbes de Provence.
- 8 Mettre au four pendant environ 35 min.
- 9 Cette tarte se déguste à tiède.