



tarte courgette – ricotta

Plat principal

Végétarien

Très facile :

Bon marché :



Type de cuisson : Four

Puissance de cuisson : Grill

Préparation : 20 min

Cuisson : 25 min

Ingrédients (pour 2/3 personnes) :

- 7 feuilles de brick
- 1 pot de ricotta (250 g)
- 50 g de parmesan
- 3 courgettes
- 2 œufs
- basilic (4 cuillères à soupe)
- une pincée de muscade

Préparation :

Râper les courgettes. Les faire revenir dans du beurre. Hors du feu, ajouter la ricotta, les œufs, le parmesan, le basilic et la muscade. Saler, poivrer.

Dans un moule à tarte, disposer les feuilles de brick les unes sur les autres. Recouvrir de la préparation. Faire cuire 25 min.

© Marmiton.org, 1999-2012

L'utilisation du site Marmiton implique l'acceptation des **Conditions Générales d'Utilisation**