

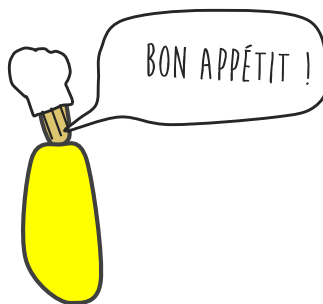
Tarte courgettes, tomates, coriandre



Niveau
FACILE

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 1 courgette
- 1 oignon
- 4 tomates
- 3 œufs
- lait
- coriandre
- sel/poivre



1

Chauffez le four à 180°C (th.6) et étalez la pâte dans le plat. Coupez la courgette en rondelles très fines et disposez-les sur le fond de pâte. Coupez l'oignon en fines lamelles et posez par-dessus la courgette.

2

Coupez les tomates en rondelles et posez les en dernier au-dessus. Parsemez de coriandre et de poivre.

3

Battez les 3 œufs avec un peu de lait, de sel et versez sur la préparation. Enfourez pour 40 minutes. C'est prêt !