



LES BONNES RECETTES AU BLEU DU VERCORS SASSENAGE AOP



Tarte aux courgettes et au Bleu du Vercors

Ingédients

Pour 4 personnes :
1 pâte feuilletée
3 œufs
Lardons (facultatif)
100 à 150 gr de Bleu
1 oignon
3 petites courgettes
¾ de l. de lait
Sel et poivre

Préchauffez le four à 180 °.

Abaissez la pâte feuilletée dans un plat à tarte. La piquer de quelques coups de fourchette.

Emincez l'oignon et coupez les courgettes en rondelles. Faîtes revenir les courgettes et l'oignon émincé dans un peu d'huile d'olive. Laissez colorer.

Dans une jatte, mélangez le lait et les œufs, salez, poivrez. Ajoutez les ¾ du Bleu coupez en dés et fouettez le mélange. Disposez le mélange courgettes/ oignons au fond de la tarte.

Ajoutez le mélange, lait/ œufs /Bleu.

Parsemez de dés de Bleu restant puis enfournez pendant 30 à 40 min.

Préparation



RETROUVEZ TOUTES NOS RECETTES SUR
WWW.VERCORSLAIT.COM