

recette écomiam

# TARTE AU BACON



4 pers.



20 min



40 min

## Ingrédients

### Surgelés écomiam

- 1 pâte feuilletée décongelée
- 100 g d'allumettes de bacon décongelées
- 200 g de courgettes en rondelles

### Épicerie / Marché

- 100 g de fromage de chèvre en rondelles
- 20 cl de crème liquide
- 2 œufs
- sel & poivre

## Préparation

- Plongez les courgettes dans l'eau bouillante pendant 5 min et réservez.
- Dans un saladier cassez et battez deux œufs, ajoutez la crème, salez et poivrez.
- Etalez la pâte feuilletée sur un plan de travail fariné.
- Déposez-la sur votre moule et coupez les bords.
- Disposez les rondelles de courgettes.
- Parsemez la moitié d'allumettes de bacon.
- Ajoutez le mélange œufs-crème et le reste d'allumettes de bacon.
- Disposez les tranches de fromage de chèvre.
- Cuire au four à 180°C pendant 30 à 40 min.
- Dégustez avec une salade.

Bon appétit !