



TARTE DE COURGETTES, AU CHEVRE, SAFRAN ET PANCETTA!!

par *Monica*

Ingrédients : une pâte brisée, une demi chèvre frais (petit Billy) trois cuillères à soupe de crème fraîche, safran 4 pistils, 4 tranches de pancetta!! 2 œufs, sel
poivre

Couper les courgettes en cubes, faire revenir dans l'huile d'olive, saler, poivrer, cuire pendant 15 minutes, étaler la pâte brisée dans un moule, la piquer, je fais infuser mes pistils, dans un peu de lait tiède, battre 2 œufs, le chèvre, la crème, mélangez le tout avec les courgettes, rajoutez le safran, une fois le plat rempli, mettre la pancetta en petit morceau dessus, cuire 25 minutes à 190°, en fonction de votre four,

bon appétit!!!!