

TARTE SALÉE À LA COURGETTE ET AUX LARDONS

INGRÉDIENTS:

- 150g de farine
- une boîte de lardons
- 1 courgette moyenne
- 75g de gruyère
- 4 œufs
- 10cl de lait
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 sachet de levure chimique
- sel, poivre, thym



PRÉPARATION:

- 1.- Préchauffer le four à 180 °C.
- 2.- Dans un saladier, mélanger la farine et les œufs, puis le lait et l'huile.
- 3.- Ajouter la courgette coupé lamelle, les lardons en carré et le gruyère.
- 4.- Mélanger puis rajouter la levure.
- 5.-Enfourner pendant 45minutes à 180°C.