

## Tarte aux courgettes avec fromage à Raclette Suisse Emmi

Temps de préparation : **30 min**

Temps total : **1 h 15 min**

Portions : **4**



Fromage : **raclette**

### Ingrédients :

- Une plaque à gâteau ronde de 24 cm
- Papier sulfurisé pour le moule
- 1 abaisse de pâte à gâteau ronde de 270 g
- 3 courgettes d'environ 200 g

### Liaison :

- 200 ml de lait
- 3 c. à s. de farine
- 3 œufs
- ½ c. à c. de sel
- Poivre du moulin
- 2 c. à c. d'herbes de Provence séchées
- **250 g de fromage à Raclette Suisse Emmi**
- 1 oignon

### Préparation :

1. Faire bouillir les pommes de terre.
2. Foncer la plaque à gâteau préalablement de papier sulfurisé, piquer la pâte à la fourchette, puis réserver au froid.
3. Mélanger lait, farine, œufs, sel, poivre et fines herbes. Ajouter le fromage grossièrement râpé, puis l'oignon nouveau débité en fines rouelles, tige comprise.
4. Bien mélanger l'appareil et le répartir sur la pâte à gâteau.
5. Débiter les courgettes en fines lamelles à l'aide d'un éplucheur ou d'un rabot à légumes.
6. En garnir la tarte, en formant, par exemple, un motif de vannerie.
7. Cuire à l'étage inférieur du four préchauffé à 200°C pendant 30 à 35 minutes. Servir chaud.