

Tarte aux légumes Gratinée au Rogallais



Pour 6 personnes

Temps de préparation : 15 minutes Temps de cuisson : 25 à 30 minutes

Ingrédients :

- Pour la pâte brisée : - 100 g de **beurre**
- 200 g de farine
 - 1 pincée de sel
 - eau
- Pour la garniture :
- 1 courgette
 - 1 poivron rouge
 - 3 œufs
 - 20 cl de crème liquide
 - ½ litre de lait
 - sel
 - poivre
 - noix de muscade râpée
 - 200g de **Rogallais**

Préparation :

- Faites la pâte brisée : Mélangez la farine et le sel. Coupez le **beurre** ramolli en petits morceaux. Travaillez légèrement du bout des doigts. Mouillez avec un peu d'eau de façon à faire une boule. Placez au réfrigérateur.
- Coupez les courgettes pelées une fois sur deux en rondelles.
- Lavez et coupez le poivron en lamelles.
- Dans une jatte, mélangez les œufs battus avec la crème et le lait.
- Assaisonnez se sel, poivre et de muscade.
- Abaissez la pâte dans un moule.
- Disposez les légumes.
- Mettez le mélange obtenu.
- Coupez-y dessus le **Rogallais** pour faire gratiner.
- Faites cuire au four à 180°C pendant 25 à 30 minutes. Dégustez tiède.

Suggestion du chef : Accompagnez votre tarte d'une salade verte. Pour une tarte gourmande, ajoutez des lardons fumés.

Bon appétit et **Rogallais**-vous !