Tarte filo courgettes, chèvre bacon

4-8 PERSONNES

15 MIN.

25-30 MINUTES

1 paquet de pâte filo
2 petites courgettes
1 oignon rouge
75g d'allumettes de bacon
100g de chèvre frais
3 œufs
1 brique de crème
Épices et herbes aromatiques au choix
Huile d'olive

- Émincez l'oignon. Taillez les courgettes dans la longueur à la mandoline ou avec un épluche-légumes de façon à obtenir de grande lanières.
- Faites revenir les oignons dans un peu d'huile d'olive.
- Faites suer les allumettes de bacon.
- Pliez les feuilles de filo en accordéon et disposez-les dans votre plat préalablement huilé.
- Intercalez les lanières de courgettes, les allumettes de bacon et l'oignon émincé.
- Parsemez de fromage frais.
- Dans un saladier, mélangez la crème fraîche, les œufs et les épices et/ou aromates.
- Versez l'appareil à quiche dans le plat.
- Enfournez 25 à 30 minutes à 180°C

Amélie Girinon
DIÉTÉTICIENNE-NUTRITIONNISTE