

Tarte aux Courgettes, Chorizo et raisins secs

J'ai adapté cette recette de celle du blog de Grelinette et Cassolettes. Une tarte simple à réaliser pleine de saveurs, et qui permet de varier les plats préparés avec les courgettes du potager, en sortant un peu des courgettes farcies (même si celles-ci sont délicieuses !).

Pour une tarte de 25 cm de diamètre il faut :

- Une pâte feuilletée
- 2 petits oignons
- 1/2 chorizo fort
- 2 petites courgettes
- 4 oeufs
- 180 cl de crème fraîche
- Thym du potager
- 1 petite poignée de raisins secs
- Sel et poivre du moulin
- 8 à 10 fleurs de courgette



- Faire cuire à feu doux les oignons émincés et le chorizo en petits dés.
- Pendant ce temps étaler la pâte dans le moule, et placer le tout au réfrigérateur le temps de préparer le reste des ingrédients.
- Couper les courgettes en fines tranches à l'aide d'une mandoline.
- Battre les oeufs en omelette et incorporer le thym, la crème fraîche. Assaisonner.
- Répartir le mélange d'oignon et de chorizo sur le fond de tarte, ainsi que les raisins secs. Y ajouter les tranches de courgette, puis y verser le mélange d'oeuf et de crème fraîche. Répartir harmonieusement les fleurs de courgette, et enfourner à 180° pour 40 minutes.
- Laisser reposer un peu avant de démouler la tarte.