

# RECETTE TARTE COURGETTES ET CURRY



## INGREDIENTS

### Pour la pâte :

150g de beurre

5cl d'eau

300g de farine

### Pour la garniture :

6 courgettes (de couleurs différentes si possible)

2 œufs entiers

2 jaunes

25cl de crème liquide

25cl de lait entier

Curry

## PREPARATION

- Mélangez tous les ingrédients pour la pâte brisée au robot. Faites une boule et l'étaler à la taille du moule à tarte. Foncez la tarte (la mettre dans le moule) et mettez au frais 1h.
- Sélectionnez sur votre four vapeur Electrolux, la fonction Steamify, puis « Humidité élevée ». Augmentez la température jusqu'à 100°C.
- Remplissez le réservoir d'eau.

- Taillez les courgettes à l'éplucheur. Faites des rouleaux avec les courgettes et précuisez-les dans le four pendant 2 min.
- Disposez les rouleaux de courgettes dans le moule à tarte.
- Mélangez la crème, le lait, les œufs, le sel, poivre et le curry. Versez ce mélange entre les courgettes.
- Sélectionnez sur le four la fonction « Chauffage Haut/Bas ». Enfournez à 180°C pendant 25 min.
- A la sortie du four, lustrez à l'huile d'olive, puis dégustez. **Bon appétit !**

Retrouvez l'intégralité la recette

