

Tarte courgettes et chèvre sans gluten



La pâte à tarte de Belle Blé:

150g de farine sans gluten
50g de flocons de millet
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
eau

Mélanger les ingrédients et former une pâte.

Étaler cette pâte dans le moule. Mettre un peu de moutarde sur le fond. Préchauffer le four à 180°C.

Préparer la garniture:

Couper 2 courgettes en petits dés et les précuire.

Mélanger les ingrédients suivants:

- * 2 oeufs
- * 20 cl lait concentré non sucré
- * sel poivre
- * dés jambon (un reste, je ne me rappelle plus la quantité...)

Mettre cette garniture dans le moule et répartir le 3/4 d'une buche de chèvre coupée en tranche (la prochaine fois, j'émietterai le chèvre dans la garniture)

Faire cuire pendant 40 minutes.