



## Tarte courgettes lardons

### Ingrédients pour 6 personnes

1 pâte brisée  
2 courgettes  
100ml de crème liquide  
200g de lardons fumés  
2 œufs  
1 càc de curry  
1 oignon  
Sel-poivre



- Préchauffer le four thermostat 7 (220°C)
- Faire rissoler les lardons et l'oignon dans une poêle, mélanger ensuite les rondelles de courgettes.
- Battre les œufs et la crème, poivrer et ajouter le curry.
- Répartir le mélange de lardons, courgettes et oignons sur le fond de tarte, puis verser les œufs battus, et la crème mélangés, salés et poivrés.
- Cuire une demi-heure (retirer du four lorsque le dessus est bien doré).



## Tarte brugnons pêches de vigne

### Ingrédients pour 6 personnes

1 pâte sablée  
3 brugnons  
3 pêches de vigne  
2 œufs  
60g sucre en poudre  
60g d'amande en poudre  
100g de crème fraîche liquide  
Quelques amandes effilées



- Préchauffer votre four à 200°
- Eplucher les fruits et les découper en gros cubes
- Déposer la pâte dans un moule et piquer. Mettre les fruits sur la pâte.
- Mélanger les œufs, le sucre, les amandes, la crème et couvrir la tarte de cette préparation,
- Pour finir, ajouter les amandes effilées,
- Mettre au four pendant 40 mn.

