

# tarte carottes courgettes lardons

**Difficulté :** Facile

**Préparation :** 15 minutes

**Cuisson :** 25 minutes

1 pâte feuilletée

1 carotte

1 courgette de taille moyenne

1 paquet de lardons fumés

2 œufs

20 cl de crème liquide

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à café de basilic ciselé

1 cuillère à café de persil ciselé

Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6/7).

Pendant ce temps, éplucher la carotte, laver et râper les légumes.

Étaler la pâte sur un moule à tarte et la faire précuire 10 minutes.

Faire revenir les légumes dans une poêle avec l'huile d'olive et les herbes à feu doux pendant ce temps-là, tout en remuant de temps en temps.

Dans un saladier, battre les œufs avec la crème.

Sur la pâte, disposer les légumes, puis les lardons et verser la crème.

Faire cuire 20 minutes.

