



## Tartelette parmentier à la courgette



### Ingrédients (pour 2 personnes) :

- 300 g de pommes de terre
- 2 œufs
- 1 courgette
- 150 g de fromage blanc
- 50 g de fromage râpé
- noix de muscade
- sel et poivre

### Préparation :

Préchauffer le four th.6 (180°C). Laver et éplucher les pommes de terre. Enlever les extrémités des courgettes. Râper les pommes de terre et les courgettes non pelées au robot.

Battre les œufs avec le fromage blanc, ajouter le sel, le poivre et la noix de muscade. Ajouter au mélange les légumes et le fromage râpé. Verser dans un moule à manqué. Enfourner et laisser cuire 45 minutes environ.

Servir bien chaud.

Le 07 Octobre 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/10/07/index.html>