 **Tarte jambon-mimolette**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**- un rouleau de pâte feuilletée ou brisée**
**- 10 échalotes**
**- une grosse courgette (300g)**
**- Une tranche épaisse de jambon (270g)**
**- 60 g de mimolette sèche**
**- 250 g de mascarpone**
**- 150 g de lait**
**- 3 œufs**
**- huile d'olive**
**- sel & poivre du moulin**

**Un moule ou cercle à tarte de 26 cm de diamètre** - **Préchauffage du four à 170°C** 

Foncer le moule avec la pâte. Piquer à la fourchette, couvrir et garder au frais pendant la préparation de la garniture.
Peler et hacher finement les échalotes.
Laver la courgette sans l'éplucher et la couper en dés très petits.
Couper le jambon en petits dés réguliers. Râper la mimolette.
Faire revenir l'échalote dans un filet d'huile chaude sans coloration, pendant quelques minutes.
Ajouter les dés de courgette et les laisser s'attendrir en remuant souvent pendant 8 à 10 minutes : **Les légumes ne doivent pas s'écraser.**
Laisser tiédir avant d'étaler la préparation sur le fond de tarte.
Répartir les dés de jambon.
Parsemer de mimolette.
Mélanger au fouet le mascarpone avec les œufs et le lait jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse. Saler et poivrer. Verser la crème sur le fond de tarte.
Enfourner pendant 35 minutes. Laisser tiédir avant de décercler.