**Tourte aux courgettes**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/09/tourte-aux-courgettes-p1050886.psd-r-copy.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 1 pâte brisée ou feuilletée**  
**- 100 g de lardons fumés  
- 1 oignon**  
**- 750 g de** [**courgettes**](https://recettes.de/courgettes)  
**- 2 œufs**  
**- 60 g de crème**  
**- 200 g de lait**  
**- 100 g de** [**comté**](https://recettes.de/comte) **râpé**  
**- huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**  
  
**1 moule ou 1 cercle à gâteau de 24 cm de Ø**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Foncer le moule ou le cercle posé sur une plaque avec la pâte.  
Piquer à la fourchette, couvrir et réserver au frais.  
Éplucher et ciseler finement l'oignon.  
Laver les courgettes et les couper en dés.  
Faire suer les lardons dans une poêle à sec.  
Ajouter les dés d'oignons aux lardons en rajoutant une cuillerée d'huile s'il n'y a pas assez de gras.  
Lorsque les oignons sont translucides, ajouter les dés de courgettes et saler légèrement.  
Laisser cuire en remuant de temps en temps jusqu'à ce que les courgettes soient tendres mais sans s'écraser.  
Laisser refroidir.  
Mélanger au fouet le lait, la crème et les œufs, saler légèrement et poivrer.  
Disposer les légumes dans le fond de tarte.  
Couvrir avec la crème et parsemer de fromage râpé.  
Enfourner pour 40 minutes environ.  
Laisser tiédir un peu et démouler sur le plat de service.  
Servir tiède avec une salade verte.