

TARTE AUX COURGETTES À LA TOME DU RAMIER

pour 6 personnes

une pâte feuilletée

300g de Tome du Ramier

2 ou 3 courgettes

un peu de moutarde

2 tranches de jambon blanc

- 1 Préparer ou acheter la pâte feuilletée et l'étaler dans un plat à tarte
- 2 Recouvrir le fond d'une fine couche de moutarde
- 3 Disposer une couche de jambon blanc
- 4 Mettre les rondelles de courgettes crues sur le jambon
- 5 Ajouter dessus la Tome du Ramier en tranches fines
- 6 Cuire au four à 200°C pendant 30 minutes
- 7 Vous pouvez déguster. C'est prêt !



Vente à la ferme du lundi au samedi
de 9h à 13h et de 15h à 18h30

Pour plus de renseignements : 05 63 03 14 49

www.latomeduramier.com