**Tarte aux champignons et fromage blanc**

**- 1 pâte à tarte
- 2** [**oeufs**](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_oeufs_1.aspx) **- 300 g de** [**fromage**](http://www.marmiton.org/Magazine/Tout-Un-Fromage.aspx) **blanc
- 50 g de** [**gruyère**](http://www.marmiton.org/Magazine/Tout-Un-Fromage_gruyere_1.aspx) **râpé
- 600 g de champignons frais
- 1/2 cuillère d'huile d'olive
-** [**sel**](http://www.marmiton.org/Magazine/Plein-D-Epices_sel_1.aspx)**,** [**poivre**](http://www.marmiton.org/Magazine/Plein-D-Epices_poivres_1.aspx)

Dans un saladier, battre les oeufs en [omelette](http://www.marmiton.org/Recettes/Recettes-Incontournables-Detail_omelette_r_46.aspx) avec le fromage blanc et la moitié du gruyère rapé.

 Saler et poivrer. Bien remuer la préparation.

Nettoyer les champignons, et les faire dorer dans de l'huile. Saler et poivrer.

Etaler la [pâte feuilletée](http://www.marmiton.org/Recettes/Recettes-Incontournables-Detail_pate-brisee-sablee-feuilletee-pizza_r_62.aspx) dans un plat à tarte.

Verser les champignons sur le fond de tarte, et recouvrir avec le mélange aux oeufs.

Terminer par le reste de gruyère râpé.

Faire cuire 25 minutes à 200°C (thermostat 7).

**Tarte Provençale (tomate, courgette, mozzarella)**

 - 150 g de [mozzarella](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_mozzarella_1.aspx)
- 3 [tomates](http://www.marmiton.org/Magazine/Diaporamiam_tomate-tomates-tomatoes_1.aspx)
- 3 [courgettes](http://www.marmiton.org/Pratique/Fruits-Et-Legumes_la-courgette_1.aspx)
- 20 cl de crème fraîche
- 2 [oeufs](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_oeufs_1.aspx) + 2 jaunes
- 10 feuilles de [basilic](http://www.marmiton.org/Magazine/Herbes-Folles_zoom-sur-le-basilic_1.aspx)
- 1 cuillère à soupe de farine
- 20 g de [beurre](http://www.marmiton.org/Magazine/Diaporamiam_pur-beurre-c-est-meilleur_1.aspx)
- 300 g de [pâte brisée](http://www.marmiton.org/Recettes/Recettes-Incontournables-Detail_pate-brisee-sablee-feuilletee-pizza_r_62.aspx)

Ebouillantez et pelez les tomates, coupez en dés et salez les dans une passoire (30 mn).

Lavez, séchez, coupez les courgettes en rondelles, puis plongez-les dans de l'eau bouillante.

A la reprise de l'ébullition laissez cuire 3 mn.

Egouttez et étalez-les sur un linge plié.

Etalez la pate et déposez dans un moule à tarte beurré et fariné. Réservez au frais.
Allumez le four à thermostat 7 (210°C).

Coupez la mozzarella en petits dés et disposez les rondelles de courgettes en intercalant de dés de tomates.

Battez les oeufs et la crème, salez et poivrez, puis ajoutez le basilic. Nappez-en les légumes.

Enfournez 10 mn, puis baissez le thermostat à 6 (180°C) et cuisez encore 30 à 35 mn.

Servez dès la sortie du four.