

Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 33 (2003)
Heft: 7-8

Rubrik: Recette : tarte aux courgettes à la menthe

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 29.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Fondation Nestlé Pro Gastronomica, Vevey, Suisse

Tarte aux courgettes à la menthe

Recette pour 6 personnes

■ La courge et la courgette nous viennent de l'Inde et ce sont les Egyptiens qui en intensifièrent la culture. Ces cucurbitacées aux multiples variétés gagnèrent ensuite nos régions, où elles prolifèrent aujourd'hui. Les Vaudois les ont mariées à la menthe pour cette recette originale à déguster à l'apéritif, sous une tonnelle, par un beau soir d'été.

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients: 400 g de pâte brisée, 3 à 4 petites courgettes, 8 feuilles de menthe poivrée, 2 à 3 œufs, 2 dl de crème, 1 dl de lait, 50 g de beurre, sel et poivre.

Préparation: fonder de pâte brisée une plaque à gâteau de 22 cm, faire suer les courgettes émincées

au beurre en les maintenant croquantes, saler et poivrer, étaler les courgettes sur l'abaisse de pâte, parsemer de chiffonnade de menthe fraîche, ajouter la liaison lait, crème et œufs. Cuire au four à 180° C durant 40 minutes environ. Remarque: ne pas trop forcer le goût de menthe.

Boisson: chasselas du Pays de Vaud.