

Tarte fine aux courgettes, brousse et thym frais

Préparation 10 mn

Cuisson 30 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

1 pâte feuilletée

250 g de brousse de brebis

3 courgettes

5 c à s d'huile d'olive

Thym frais

Sel et poivre

Laver les courgettes et les râper avec la râpe à gros trous.

Faire chauffer 3 c à s d'huile d'olive dans une poêle et y mettre à revenir les courgettes râpées pendant 5 mn en remuant.

Etaler la pâte sur une plaque à four antiadhésive, la piquer de quelques coups de fourchette, replier le bord pour former un bourrelet en humidifiant la pâte pour qu'elle adhère.

Répartir la brousse et les courgettes sur la pâte, saler et poivrer et arroser d'un filet d'huile d'olive.

Enfourner 25 mn environ dans un four préchauffé à 200°. Baisser la température du four à 180° au bout de 10 mn de cuisson.

Servir la tarte chaude ou tiède parsemée de thym frais émietté.

Vous pouvez remplacer la brousse de brebis (ou brocciu) par du fromage de chèvre frais et également poudrer la tarte d'un peu de parmesan râpé.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>