

## Tarte brousse-courgette-parmesan



*Adaptée de la "courgette and parmesan tart" du site web du magazine Good Food*

Pour 6 à 8 personnes (une plaque à pâtisserie Tefal complète) :

pâte feuilletée express aux petits suisses (mais toute autre pâte à tarte conviendrait) :  
(*adaptée d'une très vieille recette du magazine Elle*)

5 petits Suisses  
leur poids en farine  
la moitié de leur poids en margarine spéciale cholestérol (au lieu de beurre)  
1/2 ccafé sel

Tout mélanger dans un mixeur jusqu'à ce qu'une boule se forme  
Pré-étaler de la paume de la main en un rectangle approximatif et réfrigérer au moins 30 minutes.

### Garniture :

7 courgettes moyennes coupées en rondelles hyper fines  
4 grosses gousses d'ail pelées et hachées  
1 paquet 400g de brousse allégée  
100g parmesan fraîchement râpé  
QS huile olive, sel, poivre, herbes de Provence

Préchauffer le four à 200°C (pour mon four mode tarte 210°C)  
Dans un bol, mélanger la brousse et les 3/4 du parmesan  
Dans un saladier, mélanger les rondelles de courgettes, l'ail et les herbes. Ajouter un peu d'huile d'olive, saler, poivrer, bien mélanger sans briser les courgettes.  
Étaler la pâte et la placer sur la plaque à pâtisserie (pas besoin de graisser une plaque anti adhésive)  
Tartiner la pâte de la préparation brousse/parmesan  
Répartir joliment les rondelles de courgettes en les faisant se chevaucher  
Enfourner environ 15 minutes  
Saupoudrer du reste de parmesan  
Renfourner pour encore 10 minutes  
Servir avec une petite salade verte bien relevée.