

# Tarte à la brousse, au chorizo et aux courgettes



Pour 4 personnes :

- 1 pâte brisée (maison ou toute faite)
- 1 courgette moyenne
- 1 pot de brousse
- $\frac{1}{2}$  chorizo (ou une barquette de grosses tranches fines)
- 3 oeufs
- 15 cl de lait
- 50 g de fromage râpé
- 1 CS de persil haché
- Huile d'olive
- Muscade, sel et poivre

\*\*\*\*\*

- Couper la courgette et le chorizo en petits morceaux.
- Faire revenir les cubes de courgette dans 2 CS d'huile d'olive, pendant 5 minutes, saler et poivrer.
- Préparer une pâte brisée et la laisser reposer. Sinon, si on utilise une pâte toute faite, la sortir du frigo et la laisser à température ambiante, le temps de préparer le reste de la recette.
- Préchauffer le four à 175°C.
- Dans un saladier, verser la brousse et battre le fromage au fouet, jusqu'à ce que le mélange devienne lisse. Incorporer les oeufs, le lait, le persil haché, la muscade et bien mélanger le tout.
- Ajouter le chorizo et les cubes de courgette refroidis, ainsi que le fromage râpé. Saler (pas trop !), poivrer et râper un peu de muscade.
- Verser l'appareil sur la pâte brisée étalée dans un plat à tarte et placer à four chaud, pendant 45 minutes, toujours à 175°C.
- Surveiller en fin de cuisson et adapter la cuisson selon le four...

