

# *Tourte façon Croustade à la Brousse, Courgettes & Citron*

## INGREDIENTS

### **La tourte façon Croustade**

- \* 6 feuilles de pâte filo
- \* 60 g de beurre fondu
- \* 1 moule à manqué ou un moule à charnière

### **La farce**

- \* 400 g de brousse bio
- \* 3 courgettes moyennes
- \* 4 càs d'huile d'olive
- \* 4 gousses d'ail
- \* 4 cébettes rouges
- \* le zeste d'un citron jaune non traité
- \* ciboulette
- \* persil plat
- \* sel et poivre

## PRÉPARATION

- Préchauffez le four à 180°C.
- Laver et raper les courgettes. Faire revenir sur feu vif, avec 2 càs d'huile d'olive, 2 gousses d'ail écrasées. Saler et poivrer. Réserver.
- Dans un saladier, mélanger la brousse, 2 càs d'huile d'olive, 2 gousses d'ail écrasées, les cébettes émincées, le zeste de citron, le persil et la ciboulette. Saler et poivrer.
  - Ajouter les courgettes et bien remuer.
- Dans un moule à manqué ou un moule à charnière, centrer une feuille de pâte filo dans le sens de la longueur, puis dans le sens de la largeur (laisser déborder le surplus de pâte).  
Badigeonner de beurre fondu. Ajouter la farce et bien répartir.  
Ajouter deux feuilles de pâte filo sur la farce (rabattre les côtés à l'intérieur de la tourte).  
Rabattre les bords des feuilles du dessous et badigeonner de beurre.  
Bien serrer les feuilles.  
Coupez les feuilles restantes en 6 bandes.  
Déposez sur le dessus de la tourte en les chiffonnant et en badigeonnant de beurre.
  - Enfournez pendant 30 à 35 mn à 180°C.