

# Tourte provençale aux légumes du jardin



## Ingrédients pour une tourte de 20cmx30 cm:

500g de pâte feuilletée en 2  
abaisses

3 courgettes

4 tomates

300g de blancs de poulet

2 gousses d'ail

huile d'olive

sel, poivre

piment d'Espelette

2 branches de persil

2 branches de basilic

80g de parmesan environ

## Préparation:

- Éplucher et laver les courgettes en conservant une partie de la peau (une raie sur 2 par exemple). Retirer le coeur fibreux et les couper en lamelles. Dans une sauteuse, faire chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et y faire revenir les courgettes pendant une douzaine de minutes environ. Ajouter l'ail finement émincée et le persil haché. Saler, poivrer.

- Laver et couper les tomates en quartiers en les épépinant. Réserver sur un plat et saler pour leur faire rendre leur jus.

- Émincer les filets de poulet et les faire dorer dans un peu d'huile d'olive. Saler, poivrer et ajouter le piment d'Espelette.

- Étendre la pâte feuilletée et en garnir un cercle ou un cadre à pâtisserie.

Répartir la moitié des courgettes puis les tomates égouttées. Parsemer de basilic haché et de parmesan râpé ou en copeaux.

Répartir les petits morceaux de poulet puis la deuxième couche de courgettes, terminer par un peu de parmesan.

-Rabattre la pâte feuilletée sur la garniture et mouiller le bord au pinceau avec un peu de jaune d'oeuf dilué à 1 cuillère à soupe d'eau. Recouvrir de pâte feuilletée et dorer au jaune d'oeuf. Faire une petite cheminée dans la pâte.

- Enfourner à four préchauffé à 190°C pour 45 à 50 minutes.

-

