

# GALETTE DE COURGE, BROUSSE ET FROMAGE



Ingrédients pour 6 à 8 galettes :

- 200 g de courge
- 100 g de farine
- 75 g de brousse
- 50 g de fromage à croque monsieur
- 1 œuf
- 1/2 sachet de levure chimique
- sel, poivre

Préchauffer le four à 200°C.

Laver la courge. Retirer les graines et l'écorce, coupez là en petits morceaux puis badigeonner la surface d'un peu d'huile d'olive. Déposer les morceaux de courge dans un plat à gratin. Enfourner et cuire 40 minutes. Laisser refroidir.

Déposez la chair de courge dans le bol d'un robot et mixer très finement. Ajouter l'œuf puis la farine et la poudre à lever. Mixer à nouveau jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Transférer le mélange dans un récipient. Ajouter la brousse « émietée » et le fromage à croque coupé en petits morceaux. Mélanger. Salez, poivrez. Laisser reposer ½ h au réfrigérateur.

Faites chauffer une poêle avec un peu d'huile d'olive. Prélever une cuillère à soupe de pâte, la déposer dans la poêle, l'aplatir un peu avec le dos de la cuillère et cuire 4 à 5 minutes de chaque côté à feu moyen.

Recette tiré du blog : <http://www.altergusto.fr/>

Adapté par le blog : A TABLE

<http://latabledecarine.canalblog.com/>