

# TARTE COURGE- CHOU VERT

## INGRÉDIENTS

**250 g** de chou vert  
**2** échalotes  
**1** branche de romarin  
**1** petite gousse d'ail  
**30 ml** d'huile de colza  
**350 g** de courge butternut  
**250 g** de pleurotes  
**250 ml** de sauce à crème végétalienne  
**25 ml** de sauce soja  
Sel et poivre  
**250 g** de pâte feuilletée

## PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180 degrés.

Couper le chou-vert en dés de 3x3 cm et le blanchir dans de l'eau salée pendant une minute, puis égoutter.

Eplucher les échalotes et l'ail puis les hacher finement et couper en deux la tige de romarin. Eplucher la courge puis la couper en dés de 1 cm et couper les pleurotes en tranches fines de 1 cm. Chauffer l'huile de colza dans une poêle à feu moyen et faire suer brièvement les échalotes, l'ail et le romarin. Ajouter la courge, les pleurotes et le chou-vert et faire suer le mélange pendant environ 5 minutes à feu moyen, en remuant de temps en temps.

Ajouter la crème à sauce et la sauce soja, porter à ébullition, saler et poivrer puis laisser mijoter pendant environ 1 minute. Ensuite, verser le mélange de légumes et pleurotes dans un plat à gratin et laisser tiédir brièvement.

Déposer délicatement la pâte feuilletée sur le mélange, l'inciser avec la pointe d'un couteau en dessinant des lignes, lustrer de sauce soja puis cuire au four pendant 20 à 25 minutes jusqu'à ce que la pâte est dorée et croustillante.

