

# TARTE À LA COURGE SPAGHETTI

*1 pâte feuilletée  
1 courge spaghetti  
1 bouquet de persil  
levure maltée en paillettes  
huile d'olive  
sel-poivre  
4 tomates bien mûres*

*Porter une grande quantité d'eau salée à ébullition et y faire cuire la courge en entier pendant 20 à 30 minutes (vérifier la cuisson, une aiguille doit pouvoir traverser la courge facilement). Égoutter et laisser refroidir un peu.*

*Abaissier la pâte dans le moule. Hacher finement le persil avec la levure, de l'huile d'olive, du sel et du poivre.*

*Couper la courge en deux et à l'aide d'une fourchette, racler la chair de manière à obtenir des spaghettis. Mélanger ces spaghettis au persil. Couper les tomates en tranches et disposer une couche sur le fond de pâte. Verser par-dessus les spaghettis de courge au persil et terminer par une couche de tomates.*

*Préchauffer le four à 200° et y cuire la tarte pendant 30 minutes. Déguster chaud ou tiède.*