

## Jalousies à la courge et au poivre rose

### Ingrédients

préparation: env. 30 min

Pour 10 jalousies

papier sulfurisé pour la plaque

1 pâte feuilletée au beurre, abaissée en un rectangle de 25x42 cm (env. 320 g)

100 g de fromage de chèvre frais

1-2 cs de feuilles d'origan grossièrement hachées

200 g de chair de courge, coupée en fines lamelles un peu de sel

poivre rose, grossièrement écrasé

un peu de beurre en flocons

origan pour décorer



### Préparation

1. Couper la pâte en 10 rectangles. Garnir de fromage de chèvre, étaler de manière uniforme. Parsemer d'origan.
2. Couper la courge en tranches fines. Blanchir à volonté, rincer à l'eau froide et bien égoutter. Disposer les tranches de courge sur les rectangles de pâtes en les faisant se chevaucher légèrement, assaisonner et parsemer de flocons de beurre.
3. Cuire 10?15 min au milieu du four préchauffé à 220 °C. Laisser refroidir légèrement ou complètement, décorer.

Selon la saison, utiliser d'autres légumes, p.ex. des courgettes ou des tomates cerises.

On trouve le poivre rose dans les supermarchés, les magasins bio et les commerces spécialisés.

### Valeurs nutritionnelles

Une part contient: 163 kcal, 2g Protéines, 13g Lipides, 11g Glucides.