



Une soirée improvisée, des légumes rapportés dans les bagages ainsi que du fromage de Brousse de Provence.... et un menu improvisé...Gaspacho de tomates, gratin de courgettes, et en entrée pleine de fraîcheur,

une glace de brousse et son tartare courgettes coeur de boeuf...

il vous faut pour 4 personnes:

- **environ 120 gr de brousse**
- **10 olives noires dénoyautés**
- **une dizaine de feuilles de basilic**
- **1 ou 2 tomates coeur de boeuf (selon la taille)**
- **1 petite courgette**
- **fleur de sel et poivre du moulin**
- **huile d'olive**

Mettez la brousse dans un petit saladier. Découpez les olives en petits dés. Ciselez 5 feuilles de basilic. Mélangez ces ingrédients. Ajoutez un filet d'huile d'olive, salez et poivrez. Façonnez 4 quenelles de brousse à l'aide de 2 cuillères à soupe. Disposez les quenelles sur une plaque couverte de papier sulfurisé et mettez au congélateur environ 2 heures.

Pour le tartare: lavez les légumes et essuyez-les. Découpez-les ensuite en petits dés et mettez dans une passoire, environ 20 minutes. Mettez ensuite les dés de légumes dans un petit saladier et ajoutez les feuilles de basilic restantes après les avoir ciselées, ajoutez la fleur de sel, un filet d'huile d'olive et réservez au frais.

Sortez le fromage du congélateur environ 20 minutes avant de servir. Assemblez le plat au moment de servir: à l'aide d'un cercle posé sur une assiette, dressez le tartare puis ôtez le cercle. *Si vous ne possédez pas de cercle utilisez par exemple une petite boîte de thon dont vous aurez ôté les deux fonds*. Déposez la quenelle de brousse sur le tartare et servez.

