

Tarte à la courge butternut

J'ai trouvé cette recette dans un livre sur les légumes oubliés mais je ne me souviens plus des références de ce livre. Comme à mon habitude j'ai modifié les quantités des légumes.

La préparation est un peu longue mais le résultat gustatif vaut le coup !



Ingrédients:

1 courge butternut

500 g de champignons de Paris

2 échalotes

3 oeufs

20 cl de crème fraîche épaisse

50 g de fromage râpé

1 pâte feuilletée

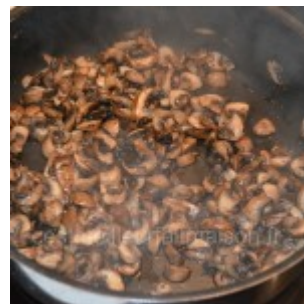
Muscade, sel et poivre

Préparation:

1- Eplucher et couper la courge butternut en cubes. La cuire 20 min à la vapeur (Thermomix pour moi). Au bout de ce temps finir la cuisson dans le bol du Thermomix ou dans une sauteuse afin d'éliminer l'eau et afin d'écraser la courge en purée épaisse.



2- Couper les champignons en lamelles et les cuire dans une sauteuse jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau. Saler et poivrer légèrement.



3- Préchauffer le four à 210°C.

Emincer les échalotes et les faire revenir dans un peu d'huile. Ajouter la courge, les champignons et mélanger.



4- Battre les oeufs avec la crème, du sel, du poivre, la noix de muscade et le fromage râpé. Ajouter le mélange de légumes.



5- Etaler la pâte feuilletée dans un moule à tarte, verser la préparation et enfourner à 210°C pendant 30 min.

