

Tarte salée Oignons – Butternut – Comté

INGREDIENTS : pour 8 personnes

- ✓ 1 pâte brisée pur beurre (*maison ou toute prête*)
- ✓ 1 courge Butternut ou potimarron ou courge muscade (compter environ 700 gr pour un plateau à tarte de 27 cm))
- ✓ 2 beaux oignons
- ✓ 150 g de poitrine fumée
- ✓ 130 g de comté râpé
- ✓ 4 c. à soupe de crème entière
- ✓ 4 oeufs
- ✓ huile d'olive
- ✓ vin blanc
- ✓ sel
- ✓ poivre

PREPARATION :

1 – Préparer la courge Butternut ou toute autre courge : potimarron ou courge muscade : la couper en morceaux, enlever la peau et détailler en cubes. Emincer les oignons.

2 – Dans une sauteuse, faire chauffer 1 c. à soupe d'huile d'olive et faire revenir les oignons



Ajouter les cubes de courge. Ajouter 1/2 verre de vin blanc. Bien remuer.

Couvrir et laisser cuire environ 20 mn. La courge doit être très tendre. Saler. Poivrer



3 – Verser le tout dans une passoire et laisser refroidir. La préparation va s'égoutter pour éviter d'humidifier le fond de tarte.

2 – Faire revenir la poitrine fumée coupée en petits dés dans une poêle

Préchauffer le four à 200°C chaleur tournante.

4 – Fouetter les oeufs, ajouter la crème, la préparation de la courge, les lardons et le comté râpé. Rectifier l'assaisonnement si besoin.

5 – Déposer la pâte brisée dans le moule à tarte. La piquer avec une fourchette. Déposer ensuite la préparation.

CUISSON :

Mettre au four à 200°C chaleur tournante pour 40 à 45 mn.
Démouler rapidement dès la sortie du four.



BON APPETIT !