



Tarte salée Butternut et Comté

Temps préparation : 30 mn

Cuisson : 35 à 40 mn

Ingrédients : pour 6 personnes

- 1 pâte brisée pur beurre (maison ou toute prête)
- 1 courge Butternut
- 1 belle échalote
- 100g de comté râpé
- 4 c. à soupe de crème entière
- 3 gros oeufs
- quelques graines de poivre de cubèbe
- huile d'olive
- sel

Matériel : 1 plat à tarte à fond amovible

PREPARATION

1 – Préparer la courge Butternut : la couper en morceaux avec un couteau (*à pain c'est plus facile*), enlever la peau et détailler en cubes. Emincer l'échalote.

2 – Dans une cocotte, faire chauffer 1 c. à soupe d'huile d'olive et faire revenir l'échalote puis ajouter les cubes de courge. Ajouter le poivre concassé et saler. Ajouter 1/2 verre d'eau. Bien remuer. Couvrir et laisser cuire environ 20 mn. La courge doit être très tendre.

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

Préchauffer le four à 200°C chaleur tournante.

4 – Fouetter les oeufs, ajouter la crème liquide, la préparation de la courge et le comté râpé.

5 – Déposer la pâte brisée dans le moule à tarte. la piquer avec une fourchette. Déposer ensuite la préparation. S'il vous reste un peu de pâte, vous pouvez faire un quadrillage sur le dessus.

CUISSON : Mettre au four à 200°C chaleur tournante pour 35 à 40 mn. Démouler rapidement dès la sortie du four et déposer la tarte sur une grille pour conserver le dessous croustillant.

Conseils Jardin-des-gourmands.com : La préparation doit bien s'égoutter et refroidir avant d'être déposée sur la pâte brisée. Le poivre de cubèbe est doux, parfumé et valorise bien la courge Butternut.