

Tarte à la courge



1 pâte à gâteau brisée

Abaïsser, fonder une plaque de 32 cm, piquer.

Farce

800 g courge

Cuire dans l'eau salée, égoutter, réduire en purée, laisser refroidir.

2 œufs

Battre.

2 dl de crème

Ajouter.

sel, poivre, curry

Rectifier l'assaisonnement.

1-2 poignée de graines de courge

Ajouter.

80 g de lardons

Rôtir et ajouter.

Mélanger le tout, verser sur la pâte.

Cuisson: 35-40 min. à 200°C.

Servir chaud ou tiède.

Accompagner d'une salade de saison.