



Préparation
40 min 

Cuisson
 40 min

Difficulté



Tarte Potimarron Noisette & Chèvre



Pâte Brisée

Courge : 600 gr

Oeufs : x3

Lait : 200 ml

Oignon rouge : x1

Noisettes : 15

Muscade & Thym

Sel & Poivre

Huile d'Olive



1. Préchauffez votre four à 180°C

2. Déposez la pâte à tarte dans votre moule. Piquez le fond avec une fourchette. Recouvrez le tout avec du papier sulfurisé, et déposez-y des légumes secs (haricots par exemple).

Passer le tout au four une dizaine de minutes.

3. Pour la courge, épluchez-la et découpez-la en cubes. Plongez-les dans une grande casserole d'eau bouillante salée.

5. Faites revenir l'oignon émincé à la poêle.

6. Pendant ce temps, dans un saladier, battez les oeufs avec le lait. Ajoutez le sel, le poivre & la muscade.

7. Une fois cuite et tendre, déposez la courge dans votre mélange d'oeufs et lait. Ajoutez l'oignon et le thym.

8. Versez le tout sur votre fond de tarte. Répartissez vos rondelles de chèvre au dessus. Parsemez de noisettes concassées.

Direction le four, pour 40 minutes.

Bon appétit !

