

# TARTE À LA COURGE



4 PERSONNES



60 MINUTES

750g à 1kg de courge  
1 cube de bouillon de volaille  
curcuma, curry, cumin en  
poudre, sel, poivre

pain dur  
crème épaisse  
3 œufs  
1 brie  
1 pâte maison ou toute faite

Peler, épépiner la courge, la couper en petits dés.

Dans une sauteuse faire chauffer 1 grand verre d'eau, y ajouter un bouillon cube. Lorsqu'il est fondu, y déposer les cubes de courge, le curry et curcuma.

Faire cuire à découvert pour favoriser l'évaporation.

En attendant, réduisez le pain dur en chapelure à grands coups de rouleau à pâtisserie avant de le mixer

Quand la courge est cuite, verser dans un saladier avec le jus de cuisson.

Mixer en purée, ajouter 3 cuillères à soupe de crème et les œufs. Ajouter la chapelure de pain à convenance afin d'épaissir la préparation.

Ajuster l'assaisonnement : sel, poivre, cumin

Dérouler la pâte dans un moule à bords hauts, y déposer la préparation.

Ajouter des tranches de brie (ou autre fromage de votre choix).

Cuire 40 à 45 min à 210°C

Astuce : Profitez de cette recette pour refaire votre stock de chapelure maison ! Ne jetez plus les quignon oubliés, les fonds de pain surprise...

