

TARTE DE COURGE SPAGHETTI



6 PERSONNES



1 HEURE

1 courge spaghetti
150g de lardons
3 œufs
250 ml de lait

150g de comté
Sel, poivre
1 pâte à tarte brisée

Faites cuire la courge à l'eau.

Débarrassez-vous des pépins, puis prélevez la chair. Réservez-la.

Faites cuire les lardons dans une poêle pendant 5 minutes.

Dans un saladier, fouettez les œufs. Ajoutez le lait et le comté râpé. Salez et poivrez.

Ajoutez la courge et mélangez délicatement.

Étalez la pâte dans un moule et versez la préparation dessus.

Faites cuire au four chaud pendant 35 minutes (180° thermostat 5).

