



TARTE AUTOMNALE À LA COURGE

AU BLEU DU VERCORS-SASSENAGE AOP

POUR 4 PERSONNES



- 1 pâte feuilletée ou brisée
- 100 g de lardons fumés
- 1,2 kg de courge butternut ou potimarron
- 1/2 l de Lait du Vercors
- 100 g de Bleu du Vercors-Sassenage AOP
- 50 g de noix
- 50 g de châtaignes
- Sel & Poivre



Préparation

20 min.

Cuisson

20 min.

1. Couper la chair de la courge en dés et la faire cuire dans une poêle anti-adhésive avec un peu de beurre. Au fur et à mesure de la cuisson, écraser la chair du légume afin d'en faire une purée. Ajouter un peu de Lait du Vercors. Saler et poivrer.
2. Incorporer les morceaux de châtaignes à la purée de courge.
3. Dérouler la pâte dans un moule à tarte. Piquer le fond et les bords et pré-cuire la tarte 5 min. à 180 °.
4. Faire revenir les lardons fumés. Concasser les noix. Émietter le Bleu du Vercors-Sassenage AOP.
5. Répartir la purée courge-châtaigne sur la tarte. Ajouter les cubes de Bleu du Vercors-Sassenage AOP et les morceaux de noix. Parsemer de lardons fumés et enfourner.
6. Cuire 20 min. en surveillant la cuisson.

