

# Tarte à la courge butternut et au Cantal

## Ingrédients :

- \*500 g de courge butternut
- \*1 pâte brisée
- \*3 œufs
- \*100 g de Cantal vieux
- \*1 c. à s. de coriandre ciselée
- \*1 pointe de piment d'Espelette

**Préparation :** 40 minutes de préparation + 20 minutes



**Etape 1 :** Éépiner, peler et détailler en petits morceaux la courge butternut. Cuire la chair à la vapeur 20 min.

**Etape 2 :** Piquer le fond de la pâte brisée à l'aide d'une fourchette et enfourner la pâte à blanc 10 min.

**Etape 3 :** Dans un saladier, battre les œufs, ajouter la purée de butternut, le Cantal râpé, la coriandre ciselée et une pointe de piment d'Espelette.

**Etape 4 :** Verser la préparation sur la pâte précuite. Remettre au four 20 min environ.

Déguster tiède.

*Astuce : ne jeter pas les graines de votre courge ! Nettoyer les et faites-les sécher avant de les mettre à griller au four ou à la poêle pendant 5 à 10 minutes. Elles pourront ensuite apporter une touche croquante à votre tarte, agrémenter vos futures salades ou encore remplacer les traditionnelles cacahuètes à l'apéritif!*