

## **TARTE A LA COURGE DE SIAM**

La pâte :

200g de farine (T80 de la ferme Biovercité)

100 g de beurre

1 cuiller à café de sel

L'appareil

1/2 courge de Siam (de Michel)

3 œufs

100 g de fromage râpé

20 cl de lait

10 cl de crème fraîche

100 g de lardons (pas obligé)

Préparation de la pâte brisée (environ 2 heures avant) :

Dans une jatte, mettre la farine puis le sel. Y ajouter le beurre coupé en petit morceaux et bien incorporer le beurre à la farine (avec les doigts).

Ajouter de l'eau (en gros 15cl) progressivement en remuant avec une spatule jusqu'à ce que se forme un gros pâton (quand ça commence à se décoller du bord, c'est bon). Laisser reposer au frigo.

Préparation de l'appareil

Éplucher la courge de Siam (au ciseau à bois ?), retirer les pépins et couper en morceaux

Faire suer la courge afin de lui faire rendre son eau (à feu doux, ça prend assez longtemps, genre 30 minutes). A la fin, écraser la chair filandreuse de la courge.

Mélanger avec les œufs battus, le lait et la crème. Assaisonnez (sel + poivre) en laissant libre cours à votre imagination (noix de muscade, curry, selon vos goûts et votre humeur).

Rajoutez les lardons cuits (soit rissolés à la poêle, soit cuits à l'eau dans une casserole) et le fromage râpé.

Finition

Allumer le four (200°)

Pendant qu'il préchauffe, étaler la pâte dans un moule à tarte.

Garnir la pâte avec l'appareil.

Enfourner la tarte pour 30 minutes

BON APPETIT