



# TARTE À LA COURGE ET AUX OIGNONS CARAMÉLISÉS



## Temps de préparation

35 minutes



## Temps de cuisson

60 minutes



## Niveau de difficulté

★★

## Ingrédients pour 8 personnes

Pour la pâte Brisée :

250g de farine

120g de beurre mou

1 pincée de sel

Environ 75 ml d'eau

Pour l'appareil :

600g à 800g de courge

50g de beurre

250ml de crème

2 œufs

150g de lardons fumés

1 gros oignon

1 petite cuillère à soupe de sucre roux

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel, poivre et noix de muscade

Préchauffer le four à 210°C, position chaleur tournante

## Préparation de la recette

Eplucher la courge et la couper en morceaux.

Eplucher et émincer l'oignon.

## Déroulement de la recette

Faire cuire la courge à la casserole avec 50g de beurre et un grand verre d'eau, environ 15 minutes et à couvert.

Surveiller la cuisson. Lorsque la courge est cuite, enlever le couvercle et faire évaporer la totalité de l'eau.

Pendant ce temps, poêler les oignons avec l'huile d'olive et le sucre dans une poêle anti adhésive, à feu fort pendant 5 minutes.

Quand les oignons commencent à dorer, baisser le feu et ajouter un verre d'eau.

Laisser cuire pendant au moins 20 minutes pour que les oignons deviennent tendres et colorés (ne pas hésiter à ajouter de l'eau si nécessaire).

Préparer votre pâte en mélangeant tous les ingrédients. Etaler votre pâte et la mettre dans une tôle à tarte beurrée, piquer le fond.

Quand l'eau de la courge est bien évaporée, réduire grossièrement en purée à l'aide d'une fourchette. Saler, poivrer et ajouter un peu de noix de muscade râpée.

Battre les blancs d'œufs en neige.

Dans un saladier, mélanger les jaunes d'œufs et la crème. Ajouter la « purée » de courge et incorporer délicatement les blancs montés.

Ajouter les oignons caramélisés, le lard et « la mousse » de courge.

Mettre au four environ 35 minutes.



*Il est possible de remplacer la courge par du potimarron.*



*Si votre pâte colle trop, ajoutez un peu de farine, ou au contraire, ajoutez un peu d'eau si elle s'émiette.*

*Un vrai régal avec une salade et une saucisse de Morteau !*

*A essayer absolument...*