

TARTE BUTTERNUT FROMAGE DE CHÈVRE

pour 6 personnes

**1 / 2 courge
125 g de fromage
18 cl de crème
3 œufs
100 g de bacon émincé
1 c. à s. de purée de tomate
2 échalotes
1 gousse d'ail
50 g de maïzena
25 cl de lait
sel, poivre
muscade
1 pâte feuilletée**

Garnir un moule à tarte et piquer la pâte.

Peler la courge, retirer les graines et couper en dés.

Les faire cuire 7 min dans l'eau bouillante. Puis les égoutter.

Dans un saladier, battre les œufs, la maïzena, ajouter le lait, la crème, les échalotes émincées, l'ail écrasé, le bacon, les dés de courge, la purée de tomate.

Saler légèrement, poivrer, ajouter la muscade.

Cuire 30 min thermostat 180° (6 ou 7)