



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Tarte butternut aux épices de Noël .



Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 kg de courge butternut
- 1 pâte brisée
- 20 cl de crème fraîche entière
- 200 g de carottes
- 3 gros œufs
- 60 g de gruyère râpé
- Épices à pain d'épices
- Sel, poivre

- Laver, peler et détailler en cubes la courge de butternut et les carottes
- Cuire les dés de légumes dans une casserole avec un peu d'eau pendant 30 minutes à couvert
- Dans un saladier battre les œufs en omelette, ajouter la crème liquide et le gruyère râpé
- Assaisonner avec les épices à pain d'épices, le sel et le poivre
- Mixer les dés de légumes jusqu'à la texture souhaitée, puis incorporer le mélange à base d'œufs
- Dans un moule à tarte dérouler la pâte brisée sur une feuille de papier sulfurisé
- Répartir la préparation, bien homogénéiser la surface, puis saupoudrer d'épices à pain d'épices
- Enfourner à 180°C th. 6 pendant 45 minutes à mi hauteur

