



Tourte au potimarron



Ingrédients :

(pour un moule à manqué de 22 cm de diamètre)



500 g de potiron, potimarron ou courge
125 g de lardons
200 g de poireaux
150 g de fromage râpé
250 à 300 g de crème fleurette
4 œufs
1 pâte feuilletée
épices

- Couper le potiron en petits dés, les poireaux en rondelles moyennement fines
- Mélanger les légumes, les lardons, le fromage râpé, la crème et les œufs
- Ajouter l'épice ou l'herbe de votre choix (safran, curry, curcuma, estragon, herbes de Provence, ciboulette ...)
- Saler et poivrer
- Foncer un moule à manqué avec la pâte feuilletée et le papier cuisson
- Remplir le moule avec la préparation et mettre à four chaud thermostat 180° pendant 45 à 60 mn en surveillant la cuisson

Retrouvez toutes les recettes de courges sur www.trianglevert.org