

Tarte Butternut au chorizo et au morbier

Temps de préparation : 15 min / Temps de cuisson : 40 - 50 min



Ingrédients (pour 6-8 personnes) :

Pâte brisée (pour un moule de 26 à 28 cm)

- ☞ 160g de farine,
- ☞ 40g d'huile (olive ou maïs ou arachide ou « mélange 4 huiles »),
- ☞ 60 à 80 g d'eau environ,

Appareil au butternut

- ☞ 1 kg de butternut (= une belle courge),
- ☞ 150g de chorizo en batonnets ou rondelles,
- ☞ 3 œufs
- ☞ 200 ml de lait 1/2 écrémé
- ☞ Poivre, herbes de Provence,
- ☞ 120 à 150g de Morbier (ou autre fromage à pâte molle)

Préparation :

1. **Pâte brisée** :

- ☞ Dans un saladier, mélangez la farine et l'huile pour constituer « un sable ». Ajoutez l'eau et mélangez puis pétrir jusqu'à former une boule.

La pâte doit avoir une texture souple afin de pouvoir s'étaler facilement. Si ce n'est pas le cas, vous pouvez rajouter 1 à 2 cuillères à soupe d'eau.

- ☞ Laissez reposer 5 à 10 min avant de l'étaler.
- ☞ Étalez cette pâte sur un plan de travail bien fariné puis foncez votre moule.

2. **Appareil de la tarte** :

- ☞ Epluchez votre courge. Puis à l'aide d'un robot, hachez-la en petits morceaux (2 à 4 mm) ou râpez-la.
- ☞ Coupez votre chorizo en lamelles ou en dés.
- ☞ Dans un saladier, battez les œufs entiers avec le poivre et 1 à 2 cuillères à café d'herbes de Provence.
Ajoutez le lait froid en mélangeant bien.
- ☞ Ajoutez ensuite la courge émincée, le chorizo dans les œufs battus et mélangez bien.
- ☞ Versez la préparation sur la pâte à tarte.
- ☞ Répartissez ensuite les tranches de Morbier à la surface de la tarte.
- ☞ Faites cuire la tarte à four chaud (th.7 – 210°C) pendant 40 à 50 mn.