

Tarte de butternut au lard fumé

POK_ Tarte de butternut au lard fumé

Ingrédients pour 8 personnes :

200 g de pâte feuilletée

600 g de purée de butternut

2 oeufs

25 cl de crème liquide (on peut utiliser une crème végétale, de noisette en particulier)

150 g de lard fumé coupé fin

1 oignon

Préparation:

Foncer un moule à tarte avec la pâte, piquer et mettre au frais.

Préchauffer le four à 220°C.

Faire revenir l'oignon et le lard fumé ensemble (pas besoin de matière grasse).

Dans un récipient creux de type saladier, mélanger les oeufs, la crème et la purée de butternut, puis ajouter l'oignon et le lard.

Garnir la pâte avec cette préparation et enfourner.

Baisser la pâte à 180°C après 10 minutes et poursuivre la cuisson encore 30 minutes.

Recette originale du Chef Cécile Chimbault

Site internet: www.celiedelice.fr