

## Tarte de courge Butternut aux oignons caramélisés

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 pâte à tarte (brisée ou feuilletée)
- 600g de courge
- 25cl de crème ou de fromage blanc
- 2 œufs
- une poignée de lardons fumés
- 1 gros oignon
- 1 cuillère à soupe de sucre roux
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique



Préchauffez le four à 200°C.

Placez la pâte dans un moule à tarte. Répartir des lardons sur la pâte.

Après avoir précuit la courge, réduire le légume en purée.

Dans un saladier, mélangez les deux jaunes d'œufs avec la crème. Incorporez la purée de courge. Batte les blancs d'œufs en neige puis ajoutez délicatement à la préparation. Versez ce flan par dessus les lardons.

Enfournez pendant 35min environ.

Pendant ce temps, préparez les oignons caramélisés : les émincer puis les faire revenir à la poêle dans un peu d'huile d'olive. Lorsqu'ils ont bruni, saupoudrez de sucre puis déglacez au vinaigre balsamique. Mettre 2 min à feu vif puis baissez le feu et laissez mijoter encore 10 min.

Sortir la tarte du four puis disposez les oignons caramélisés et servir !

*Bon appétit !*



Le Potager des Rainettes  
Producteur de Légumes et Fruits Bio  
81220 VITERBE  
[mickmaraicher@laposte.net](mailto:mickmaraicher@laposte.net)  
06.77.09.69.42 / 06.60.98.15.60