

# Tarte courge Slaoui au fromage de chèvre

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 pâte brisée
- 1 courge Slaoui (700g environ)
- 1 œuf
- 10cl de crème
- 10cl de lait
- 100g de fromage de chèvre
- gruyère râpé
- paprika
- sel, poivre



Préchauffez le four à 200°C.

Lavez et épluchez une bande sur deux la courge Slaoui et la couper en morceaux. Faire revenir les morceaux à la poêle dans un peu huile d'olive environ 15min et assaisonnez.

Étalez la pâte à tarte et la disposer dans un moule.  
Y verser la courge Slaoui.

Battre un œuf avec la crème et le lait. Versez le mélange par dessus la courge.

Disposez des rondelles de fromage de chèvre puis un peu de gruyère râpé.

Enfourner environ 30 min.

*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