

Tarte Rustique Automnale

Ingédients pour 1 pot :

Pour la garniture :

- 500g de courge pelée et coupée en dés
(butternut, potiron, potimarron ...)

- 120g de bûche de chèvre

- 50g de noisettes

- Thym en branche

Pour la pâte :

- 250g de farine

- 100g de beurre

- 1 oeuf



Recette :

1. Pâte : Mettre la farine dans un saladier, 1 càc de sel et le beurre.
Mélanger aux doigts pour obtenir une texture sableuse et ajouter l'oeuf.
Pétrir pour former une boule. Filmer, aplatir légèrement et laisser au frais au moins 30 minutes.
2. Faire revenir les dés de courges avec de l'huile d'olive dans une poêle jusqu'à ce qu'ils soient tendre. Assaisonner et réserver.
3. Préchauffer le four à 180° C. Étaler la pâte en cercle d'une épaisseur d'environ 0,5cm. Y déposer les dés de courge puis recouvrir de rondelles de bûche de chèvre. Parsemer d'un peu de thym et replier les bords sur la tarte.
4. Enfourner 30 minutes en surveillant la cuisson.
5. Parsemer de noisettes concassées.
6. C'est prêt !