Tarte d'automne à la courge butternut et au roquefort

Préparation **30 mn** Cuisson **50 mn** Temps Total **1 h 20 mn**

Ingrédients / pour 4 personnes

- 1 pâte feuilletée
- 100 g de lardons fumés
- 1,2 kg de courge butternut(ou potimarron)
- 1/2 l de lait
- 50 g de roquefort
- 70 g de châtaignes
- 20 g de cerneaux de noix
- Sel, poivre du moulin

PRÉPARATION

Préchauffez votre four à 200°C.

Lavez la courge et coupez-la en deux. Retirez les graines et les fibres avec une cuillère. Coupez la chair en gros morceaux et plongez-les dans le lait bouillant pendant environ 20 minutes. Égouttez bien, et écrasez à l'aide d'une fourchette. Salez et poivrez.

Écrasez grossièrement les châtaignes et incorporez les morceaux à la purée de courge. Réajustez l'assaisonnement.

Déroulez la pâte feuilletée dans un moule à tarte. Piquez le fond et les bords avec une fourchette afin d'éviter qu'elle ne gonfle pendant la cuisson.

Dans une poêle bien chaude, faites revenir les lardons fumés pendant 5 à 6 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Réservez.

Concassez les noix. Émiettez le roquefort. Répartissez la purée courge-châtaigne sur toute la surface de la tarte. Ajoutez les miettes de roquefort et les morceaux de noix. Parsemez de lardons fumés et enfournez pour 20 minutes en surveillant la cuisson.