

Tarte Butternut & Sésame By Cath

Nombre

6 Personnes

Préparation

15 minutes

Cuisson

35 minutes

Pause

--

Version Classique



TARTE & QUICHE
Plat végétarien

INGREDIENTS

- 1 fond de pâte brisée
- 600g courge butternut (soit 1/2 courge environ)
- 6 œufs
- 100g gruyère râpé
- 25g parmesan
- 1/8 tsp* muscade (0.62ml)
- 2 càs graines de sésame dorées
- Sel, poivre

Préparation :

- Couper la courge butternut en 2
- Oter les graines** à l'aide d'une cuillère à soupe.
- Eplucher le butternut***
- Couper le butternut en fines tranches (3 mm environ)
- Foncer un moule à tarte de 28cm environ avec la pâte brisée.
- Recouvrir la pâte avec les tranches de butternut en les chevauchant légèrement.
- Préchauffer le four à 180°C (Memo pour convertir degré/ thermostat disponible sur passionsbycath.fr)

- Casser les œufs dans un saladier
- Y ajouter la muscade, du sel, du poivre et battre les œufs afin de rendre la préparation homogène
- Ajouter le gruyère et le parmesan et mélanger.
- Répartir ce mélange sur la tarte.
- Parsemer le dessus avec les graines de sésame.
- Enfourner 35 minutes à 180°C

- Servir la tarte chaude accompagnée d'une salade.

www.passionsbycath.fr



YouTube



© Copyright : Reproduction interdite sans accord préalable

Astuces By Cath

Recette disponible en VIDEO

Rendez-vous sur YouTube ou sur passionsbycath.fr

* 1/8 tsp = 0.62ml - rendez-vous sur passionsbycath.fr

** Conserver les graines de courges, elles ont de multiples intérêts (Pour en savoir plus, rendez-vous sur passionsbycath.fr)

*** Utiliser un rasoir à légumes plutôt qu'un couteau économe pour éplucher le butternut plus facilement.