

Tarte à la courge et au Fromage chèvre



Ingrédients

- 500g de pâte Brisée
- 1 courge Acorn de 400g (ou patisson ou courgette)
- 1 Pouligny-Saint-Pierre ou 1 Valencay
- 4 œufs
- 1 dl de crème fraîche
- 3 dl de lait
- 1 gousse d'ail
- sel, poivre, noix de Muscade

Accord du Sommelier

Un Reuilly blanc, frais et fruité aux arômes de citron, menthe, abricot, acacia et pamplemousse.

Servir entre 8 et 12°C

Recette du Chef

pour 8 pers
cuisson 45 min

1. Etaler la pâte, la disposer dans un moule à tarte.
2. Dans un saladier, casser les œufs, ajouter la crème fraîche, le lait, l'ail haché, sel poivre, muscade râpée.
3. Bien battre le tout à l'aide d'un fouet
4. Eplucher la courge, enlever toutes les graines.
5. La râper comme des carottes et la répartir sur la pâte, puis verser l'appareil bien fouetté dessus.
6. Couper le fromage en 8 tranches. Les disposer sur la tarte en étoile.
7. Cuire au four environ 45min.
8. Servir chaud, avec une salade parsemée de graines de lin.



Retrouvez toutes les recettes
des Vins du Centre-Loire sur
www.vins-centre-loire.com



Restaurant "Au Bœuf Couronné" Bernard Brossier

9, Place Charles de Gaulle
36290 MEZIERES-EN-BRENNE