



# TARTE RUSTIQUE BUTTERNUT & CHÈVRE

## INGRÉDIENTS

- 1 PÂTE À TARTE BRISÉE
- 1/2 BUTTERNUT
- 1 OIGNON
- 250 GR DE VENTRÈCHE SÉCHÉE  
(ÉPAISSEUR LARDON\*)
- 1 BÛCHETTE DE CHÈVRE\*
- MIEL DE FLEURS\*
- MOUTARDE À L'ANCIENNE\*
- PIMENT D'ESPELETTE\*

## PRÉPARATION

- PRÉCHAUFFEZ VOTRE FOUR À 200 °C.
- ÉPLUCHEZ ET COUPEZ FINEMENT 1/2 BUTTERNUT ET L'OIGNON.
- COUPEZ LA VENTRÈCHE EN LARDONS.
- FAITES CHAUFFER UN FILET D'HUILE D'OLIVE DANS UNE POÊLE BIEN CHAUDE, PUIS AJOUTEZ L'OIGNON.
- FAITES REVENIR QUELQUES INSTANTS L'OIGNON PUIS AJOUTEZ LES TRANCHES FINES DE BUTTERNUT.
- LAISSEZ CUIRE PENDANT UNE DIZAINE DE MINUTES TOUT EN REMUANT POUR ÉVITER QUE ÇA ACCROCHE.
- UNE FOIS LE BUTTERNUT CUIT, AJOUTEZ LA VENTRÈCHE COUPÉE EN LARDONS.
- LAISSEZ REVENIR 5 MINUTES DE PLUS, ASSAISONNEZ LE TOUT AVEC DU PIMENT D'ESPELETTE ET DU SEL.
- ÉTALEZ VOTRE PÂTE DANS UN MOULE ADAPTÉ, PUIS FAITES DES TROUS AVEC UNE FOURCHETTE.
- BADIGEONNEZ LE FOND DE TARTE AVEC LA MOUTARDE.
- AJOUTEZ LE MÉLANGE BUTTERNUT, OIGNON ET LARDONS PAR-DESSUS.
- COUPEZ LA BÛCHETTE DE CHÈVRE EN RONDELLES.
- DISPOSEZ LES RONDELLES DE CHÈVRE PAR-DESSUS.
- FAITES COULER PAR-DESSUS LA TARTE UNE BONNE CUILLÈRE DE MIEL DE FLEURS.
- ASSAISONNEZ AVEC DES HERBES DE PROVENCE.
- ENFOURNEZ 25 MINUTES.