

TARTIFLETTE DELICIEUSE A LA COURGE BUTTERNUT



6 PERSONNES

- 1,8 KG DE CHAIR DE POTIMARRON OU BUTTERNUT OU MUSCADE DE PROVENCE
- 1,5 KG DE FROMAGE : REBLOCHON – BRIE – COULOMMIERS (SEUL OU EN MELANGE)
- 25 CL DE CREME FLEURETTE (crème fraîche fluide pasteurisée)
- 2 OIGNONS – 2 GOUSSES D'AIL
- 15 CL DE VIN BLANC DE SAVOIE vin blanc sec
- 250 G DE LARDONS FUMES OU BACON FUME OU TRANCHES DE LARD FUME (que vous taillerez en lardons)
- 3 PINCEES DE NOIX DE MUSCADE
- BEURRE – HUILE D'OLIVE – SEL ET POIVRE

MISE EN OEUVRE:

Découper la courge, retirer les graines, peler la courge ou non, suivant la variété

Couper la en petits morceaux

Dans une sauteuse faire revenir les morceaux de courge et l'ail haché dans de l'huile d'olive en salant et poivrant. Laisser cuire 15/20 mn à feu doux, en remuant de temps en temps.

Eplucher et émincer les oignons en rondelles

Dans une sauteuse, verser les lardons, les oignons et le vin blanc, ajouter la noix de muscade. Faire revenir le tout en remuant, le temps que les lardons cuisent et que les oignons soient translucides

Incorporer la crème fraîche à cet appareil et verser sur les courges

Beurrer un plat ou des cassolettes, couper le fromage en lamelles ou en quart (recouper le quart en deux horizontalement).

Parsemer de fromage l'ensemble de la préparation précédente, disposée dans votre contenant.

Enfourner pour environ 30 mn. Le plat doit être doré.

A déguster avec une salade d'endives ou de pommes vertes en julienne.

