Tarte à la courge

Recette de V-ZUG SA



Préparation	20 min
Temps de cuisson	45 min
Portions	8
Appareil	Combair SE à partir de 2015

Préparation

500 g de courge, butternut, soit env. ½ courge

1 branche de romarin

Eplucher la courge et la couper en morceaux de 1,5 cm. Effeuiller le romarin et le hacher finement.

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 180 °C avec PizzaPlus

2 œufs

250 ml de demi-crème

100 g de gruyère, râpé

Sel

Poivre, du moulin

Noix de muscade, râpée

Pour l'appareil, battre les œufs, incorporer la demi-crème, le gruyère et le romarin, saler, poivrer et assaisonner avec la noix de muscade.

1 pâte à gâteau, abaissée en rond

3 cs de graines de courge

Disposer la pâte avec le papier sulfurisé dans la plaque à gâteaux ronde et la piquer à l'aide d'une fourchette. Répartir les morceaux de courge sur la pâte et verser l'appareil dessus. Parsemer de graines de courge.

Enfourner la plaque à gâteaux ronde sur la grille dans l'espace de cuisson préchauffé. Cuire.

Enfourner le mets à cuire

PizzaPlus 180 °C pendant 45 min

Accessoires

Plaque à gâteaux ronde avec TopClean ø29 cm

Grille

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019