

# Tarte à la courge



*1 pâte à gâteau brisée*

Abaissier, foncer une plaque de 32 cm, piquer.

## Farce

*800 g courge*

Cuire dans l'eau salée, égoutter, réduire en purée, laisser refroidir.

*2 œufs*

Battre.

*2 dl de crème*

Ajouter.

*sel, poivre, curry*

Rectifier l'assaisonnement.

*1-2 poignée de graines de courge*

Ajouter.

*80 g de lardons*

Rôtir et ajouter.

Mélanger le tout, verser sur la pâte.

**Cuisson:** 35-40 min. à 200°C.

Servir chaud ou tiède.

Accompagner d'une salade de saison.