

Tarte à la courge variétés : Long Pie ou autres

Ingrédients

Pâte brisée
1 ou 2 courges selon la grosseur
75 g de raisins secs
environ 100 g de sucre
un petit pot de crème fraîche
2 ou 3 œufs
1 sachet de thé ou rhum ou eau de vie parfumée
cannelle

Eplucher la courge, couper la en gros dés. La faire cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'elle s'écrase à la fourchette.

Mixer ou réduire en purée à la main. Y ajouter les raisins secs trempés dans le thé ou l'alcool.

Incorporer le sucre, la crème fraîche, les œufs, une pincée de cannelle et un sachet de sucre vanillé (facultatif).

Garnir un moule à tarte (diamètre 26 cm) avec la pâte brisée, la faire pré-cuire 10 minutes à four chaud en la piquant en plusieurs endroits pour l'empêcher de boursoufler.

Puis y verser la préparation et laisser cuire environ 30 minutes à four chaud.

Possibilité de napper la tarte au moment de servir, avec une confiture à la courge.

Cette tarte supporte d'être faite la veille et même d'être congelée !

Terrine de potimarron aux châtaignes

Ingrédients

350 / 400 g de potimarron râpé
200 g de châtaignes cuites
50 g de lardons passés
3 œufs
120 g de farine
60 g de beurre, 10 cl de lait
1 paquet de levure chimique
Sel, poivre

Verser la farine dans un récipient, la travailler avec les œufs, le lait, le beurre fondu.

Incorporer le potimarron, les châtaignes et les lardons en mélangeant délicatement. Ajouter la levure chimique, saler, poivrer selon le goût.

Mettez à cuire au bain marie, à 250 °, environ 40 mn à 1 heure.

Servir cette terrine en entrée tiède accompagnée d'une salade de mâche et de quelques tranches de magret fumé...

Le potimarron peut être remplacé par d'autres variétés comme la butternut au goût de noisette