TARTE À LA COURGE AUX OIGNONS CARAMÉLISÉS

INGRÉDIENTS

- 1 pâte feuilletée
- 600 g de courge précuite
- 25 cl de crème ou de fromage blanc
- 2 œufs
- une poignée de lardons fumés
- 1 gros oignon
- 1 petite c-à-s de sucre roux
- 1 c-à-s de vinaigre balsamique
- Sel, poivre du moulin

TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN
TEMPS DE CUISSON : 1H15MN
TEMPS TOTAL : 1H45MN

PRÉPARATION

Précuire la courge, 40mn au four, 20mn vapeur ou 45mn dans l'eau bouillante.

Préchauffer le four sur thermostat 5-6 (200°c).

Placer la pâte dans un moule à tarte.

Après avoir précuit la courge réduire le légume en purée.

Dans un saladier, mélanger les deux jaunes d'œufs avec la crème. Incorporer la purée de courge.

Battre les blancs d'œufs en neige puis les ajouter à la préparation.

Placer les lardons sur la pâte puis verser dessus le flan.

Mettre au four pour environ 35 min.

Pendant la cuisson, préparer les oignons caramélisés : les émincer puis les faire revenir à la poêle dans un peu d'huile d'olive.

Lorsqu'ils ont bruni, les saupoudrer de sucre puis ajouter le vinaigre. Mettre 2 min à feu vif puis baisser le feu et laisser mijoter encore 10 min.

Sortir la tarte du four puis disposer les oignons caramélisés et servir.