# CITROUILLAT BERRICHON : LA TOURTE AUX COURGES

## INGRÉDIENTS

- ·1 kg de courge Sucrine du Berry
- ·1 oignon
- ·300 g de lardons
- ·2 rouleaux de pâte feuilletée
- ·Quelques brins de persil
- ·4 pincées de muscade
- ·1 jaune d'œuf
- ·20 cl de crème fraîche
- ·Sel et poivre

**TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN**
**TEMPS DE CUISSON : 30MN**
**TEMPS DE REPOS LA VEILLE : 1 NUIT**

## PRÉPARATION

La veille, épluchez la courge et coupez-la en petits dés.

Salez-les, enveloppez-les dans un linge propre. Nouez-le et suspendez-le au robinet.
Faites “pleurer” toute la nuit.

Le lendemain, faites revenir lardons, dés de courge essuyés et oignon émincé.

Étalez sur de la pâte feuilletée, salez, poivrez, parsemez de muscade et de persil ciselé.

Couvrez de pâte feuilletée. Dorez au jaune d’œuf, creusez une cheminée en insérant un petit tube de papier sulfurisé (voir photo).

Faites cuire 30 min à four chaud à 210 °C (th. 7). Versez la crème fraîche par la cheminée, inclinez dans tous les sens.

Servez chaud.