QUICHE À LA COURGE FUTSU BLACK, OIGNONS ET LARDONS

INGRÉDIENTS

- 1 courge Futsu black
- 2 gros oignons ou 3 à 4 petits
- 100gr de lardons fumés
- 4 gros œufs
- 25cl de lait
- 1 pâte feuilletée
- Sel et poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
CUISSON : 53MN
TEMPS TOTAL : 1H8MN

PRÉPARATION

Pelez la courge. Retirez les graines et coupez la chair en cubes de 1 à 2cm.

Pelez et émincez les oignons.

Dans une sauteuse, faites revenir les lardons sans ajout de matière grasse, environ 3mn à feu fort. Baissez le feu, ajoutez les oignons et laissez-les cuire 5mn à couvert jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Prenez soin de ne pas les griller.
Ajoutez les cubes de courge, 5cl d'eau et laissez cuire à couvert, jusqu'à ce que les dés de courge soient tendres. Ajoutez un peu d'eau si le fond accroche (mais pas trop car elle doit être évaporée en fin de cuisson).

Laissez tiédir.

Dans un saladier, fouettez les œufs en omelette. Ajoutez le lait, salez et poivrez. Ajouter les légumes et mélangez bien.

Déposez la pâte feuilletée dans un moule à manquer de 26cm de diamètre. La pâte doit remonter de 3 ou 4cm sur les bords pour contenir la garniture. Versez la garniture sur la pâte à tarte.

Faites cuire 40mn dans un four préchauffé à 180°.