

LA RECETTE DE VALÉRIE

TARTE BUTTERNUT

Ingrédients

1 courge butternut

150g de féta

1 pâte brisée

Sel, poivre

50 cl de crème

2 pommes de terre

1 oignon rouge

Huile d olive

100gr de gruyère râpé



Préparation :

Laver et éplucher la courge, la couper en cube.

Mettre sur une plaque de papier sulfurisé les morceaux, avec l'oignon émincé puis huile d'olive.

Enfournez 20 minutes.

Faire cuire les pommes de terre à l'eau ou vapeur.

Étaler la pâte dans un moule à tarte.

Mettre le gruyère au fond ajoutez les cubes de butternut et de pommes de terre puis la féta émietlée sur toutes la tarte.

Sel poivre crème.

Enfournez 30 minutes.