

Tarte à la COURGE BUTTERNUT, Cacao, et Gorgonzola

Pour 6 personnes

Ingrédients:

Pour la garniture

- 600 à 800g de courge
- 100g gorgonzola
- 2 c. à s. de graines de courge
- 1 c. à c. cacao en poudre non sucré
- 200g de farine (de blé, d'avoine, tre, de petit-épeautre ou un mélange)

Pour la pâte

- 50g de graines de courges moulues
- 1 c. à s. bombée de purée de noisette ou d'amande
- 4 c. à s. d'huile d'olive



Préparation

Laver, couper la courge en rondelles et la cuire à l'étouffée ou à la vapeur pendant 20min (non pelée). Laisser refroidir un peu pour ôter la peau si elle est très épaisse.

Préparer la pâte en mélangeant la ou les farines, le sel, les graines moulues, la purée de noisette et l'huile. Ajouter 3 – 4 cuillères à soupe d'eau pour former une belle boule pas collante. L'entourer d'un film plastique et la réserver au réfrigérateur entre 30min et 24h. Etaler la pâte dans un grand moule (24 - 26cm de diamètre). Y disposer les rondelles de courge en les intercalant avec des lamelles de gorgonzola. Saler très légèrement et décorer de quelques graines de courge et saupoudrer de cacao. Cuire au four à 180°. Pendant 40min.