

## Tarte sucrée à la COURGE

*Recette proposée par les habitants de la maison de quartier Texier de Saint Martin d'Hères.*

### **Ingrédients pour 8 personnes :**

800g de courge  
1 cuillère à soupe de farine  
1 œuf  
10 cl de crème  
3-4 c.à.s de sucre  
1 pincée de sel  
1 demi-citron, zeste et jus.  
2cm de racine de gingembre  
1 pâte brisée sucrée



### **Préparation**

Préchauffer le four à 220°. Cuire la courge et bien l'égoutter, puis la fouetter dans une terrine. Ajouter tous les autres ingrédients. Etaler la pâte dans un plat à tarte, la piquer et y verser le mélange. Cuire pendant 30min environ.