



## Tarte d'automne au potimarron et au roquefort

Préparation : 30 mn

Cuisson : 50 mn

Temps total : 1h20

Réalisation : facile

**Petite astuce :** *Pour un repas complet, accompagnez simplement cette tarte d'une belle salade verte ...*

### Ingrédients pour 4 personnes

1 rouleau de pâte feuilletée  
100 g de lardons fumés  
1 potimarron d'un kilo environ  
1/2 l de lait  
50 g de roquefort  
70 g de châtaignes sous vide ou en conserve  
20 g de cerneaux de noix  
Sel, poivre du moulin

### Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C chaleur tournante

Lavez la courge et coupez-la en deux. Retirez les graines et les fibres avec une cuillère.

**Sans l'éplucher**, coupez la chair en gros morceaux et plongez-les dans le lait, faites cuire à petit bouillon pendant environ 20 minutes.

Égouttez bien et écrasez à l'aide d'une fourchette. Salez et poivrez.

Écrasez grossièrement les châtaignes et incorporez les morceaux à la purée de courge.

Réajustez l'assaisonnement.

Déroulez la pâte feuilletée dans un moule à tarte. Piquez le fond et les bords avec une fourchette afin d'éviter qu'elle ne gonfle pendant la cuisson.

Dans une poêle bien chaude, faites revenir les lardons fumés pendant 5 à 6 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Réservez.

*Pour finir :* concassez les noix, émiettez le roquefort. Répartissez la purée courge-châtaigne sur toute la surface de la tarte. Ajoutez les miettes de roquefort et les morceaux de noix. Parsemez de lardons fumés et enfournez pour 20 minutes en surveillant la cuisson.