

Tarte à la courge et à la sauge

Savourez l'automne avec cette délicieuse tarte et sa pointe de sauge. Halloween ou pas, les cucurbitacées sont les stars de la saison !

environ 12 parts



Moyen

● up to 60 Min.



Ingrédients:

Matériel:

1 moule rond à charnière de 26 cm de Ø

Pour la pâte levée:

100 ml de lait

60 gr. de beurre

250 gr. de farine de blé

1 sachet de Levure de

Boulangerie Dr.Oetker

0,5 gr. de sel

2 blancs d'oeuf

Pour la garniture:

environ 700 gr. de courge

(potiron, potimarron...)

500 ml de jus de carottes

250 gr. de crème fraîche épaisse

75 gr. de fécule de maïs

feuilles de sauge

2 oeufs

2 jaunes d'oeufs

1 gr. de sel , poivre

1 pincée de muscade moulue

25 gr. de graines de courge

1 Préparation de la pâte levée:

Faites chauffer le lait dans une petite casserole et faites-y fondre le beurre, laissez tiédir.

- 2 Dans un récipient (ou la cuve d'un batteur), mélangez la levure à la farine. Ajoutez les autres ingrédients et le mélange beurre-lait tiède. Pétrissez (crochets) d'abord à vitesse lente puis rapide pendant env. 5 min. jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

- 3 Couvrez la pâte d'un linge et laissez pousser la pâte (dans un endroit chaud de préférence) jusqu'à ce qu'elle ait visiblement doublé de volume.

4 Préparation de la garniture:

Coupez la courge en tranches, retirez les graines, épluchez et coupez en cubes de 2 cm env.

- 5 Placez dans une sauteuse avec le jus de carottes, faites cuire à feu vif (sans couvrir) pendant env. 15 min.

6 Lavez les feuilles de sauge, séchez-les dans du papier absorbant, puis ciselez-les. Pressez la courge en purée, ajoutez la crème fraîche, la fécule, les œufs et les jaunes et mélangez bien. Salez et poivrez, ajoutez la noix de muscade. Incorporez les graines de courge et la sauge ciselée.

7 Beurrez et farinez le moule (ou tapissez le fond du moule d'une feuille de papier cuisson, beurrez et farinez le pourtour). Préchauffez le four :

Four électrique : 200 °C

Four à chaleur tournante : 180 °C

8 Divisez la pâte en 1/3 et 2/3. Sur un plan de travail légèrement fariné, abaissez les 2/3 de la pâte en cercle de la taille du moule. Déposez la pâte sur le fond du moule. Façonnez le tiers de pâte restant en un boudin. Plaquez-le sur le pourtour du moule, de façon à obtenir une bordure d'env. 4 cm.

9 Versez la garniture refroidie sur la pâte, couvrez et laissez pousser 15 min. supplémentaires. Placez au four et faites cuire :

Position de la grille : Bas

10 Sortez la tarte et servez chaud !

Conseils

- Vous pouvez arroser la tarte d'un filet d'huile de courge avant de déguster. Servez avec une salade ou une poêlée de champignons (chanterelles, bolets...) en accompagnement.