

TARTE BUTTERNUT AU BLEU D'Auvergne

DE CUISINE VG DE SYLVIANE

FAIRE CUIRE **500 G DE COURGE BUTTERNUT** COUPÉS EN LAMELLES À LA VAPEUR 20 MIN -
LAISSER REFROIDIR

COUPER EN RONDELLES **1 POIREAU (VERT ET BLANC)**, ÉMINCER **1 OIGNON ET 2 GOUSSES D'AIL**,
FAIRE REVENIR LE TOUT DANS **3 CS D'HUILE D'OLIVE**, 10 MIN VIT 2 À 100 °

FAIRE UNE MIGAINE AVEC **3 ŒUFS**, **20 CL DE CRÈME ÉPAISSE**, ASSAISONNER ET MÉLANGER

ÉTALER **1 PÂTE BRISÉE**, Y METTRE LE MÉLANGE LÉGUMES ŒUFS ET ENFONCER **150 GR DE BLEU
D'Auvergne** ET RECOUVRIR DE **100 GR DE FROMAGE RÂPÉ** ET **50 GR DE GRAINES DE SÉSAME** ET
50 GR DE GRAINES DE TOURNESOL

ENFOURNER DANS VOTRE FOUR ENCORE CHAUD À 190 °PENDANT 50 MIN