

# TARTE à la COURGE BUTTERNUT, BLEU DE MONTAGNE, PAVOT & NOISETTES

4 personnes



## *Pâte brisée:*

250gr de farine de farine semi complète  
3 c.s. d'huile d'olive  
1 c.s. de flocons d'avoine  
1c.s. de graines de pavot  
1 c.c. de sel  
1 petit verre d'eau  
1 à 2 c.s. de poudre de noisettes

## *Garniture:*

25cL de crème d'avoine  
3 oeufs  
200gr de courge butternut en purée  
100gr de bleu de montagne (ou plus pour les gourmands!)  
Graines de pavot  
Quelques noisettes concassées

Préchauffer le four à 180° \_ chaleur tournante.

Préparer la pâte brisée, étaler-là puis chemiser le fond d'un moule à tarte. Répartir 1c.s. De poudre de noisettes sur le fond de tarte.

Dans un saladier, fouetter les oeufs avec la crème, du sel et du poivre. Ajouter la purée de courge et mélanger bien. Répartir l'appareil sur le fond de tarte puis parsemer avec le pavot, les noisettes concassées et le bleu de montagne coupé en petit morceaux.

Faites cuire pendant 30mn. à 180° . Servir bien chaud accompagné d'une salade.