



## TARTE A LA COURGE ET AU FROMAGE DE CHEVRE DE POULIGNY-SAINT-PIERRE

Accord : Reuilly Blanc

Etaler la pâte, la disposer dans un moule à tarte.

Dans un saladier, casser les œufs, ajouter la crème fraîche, le lait, l'ail haché, sel, poivre, muscade râpée.

Bien battre le tout à l'aide d'un fouet

Eplucher la courge, enlever toutes les graines.

La râper comme des carottes et la répartir sur la pâte, puis verser l'appareil bien fouetté dessus.

Couper le fromage en 8 tranches. Les disposer sur la tarte en étoile.

Cuire au four environ 45min.

Servir chaud. Une salade parsemée de graines de lin.

Pour 8 PERSONNES

Préparation : 20 min

Cuisson : 45 min

500g de pâte brisée  
1 courge Acorn de 400g  
(ou patisson ou courgette)  
1 Pouligny Saint-Pierre  
4 Œufs  
1dl de crème fraîche  
3dl de lait  
1 gousse d'ail  
Sel, poivre, noix de Muscade