Tarte butternut, lardons, fromage et noisettes

Les ingrédients

- 1 pâte brisée HERTA®
- 200g de dés de lardons fumés HERTA®
- 500 g de butternut (épluchée et coupée en dés)
- 100ml de crème semi-épaisse
- 100 g de fromage râpé (comté, chèvre ou parmesan)
- 1 oignon émincé
- 30g de noisettes décortiquées
- 1c. à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre, muscade

Préparation:

- Préchauffez le four à 200°C, et pré-cuire la pâte à tarte.
- Coupez la butternut en tranches épaisses et enfourner 30 minutes au four.
- Faites revenir l’oignon et les lardons fumés, et laissez refroidir dans la poele.
- Dans un bol, mélangez le fromage râpé, le butternut coupé en dé, le mélange lardons-oignon, la crème, du sel, du poivre, une pincée de muscade.
- Foncez un moule à tarte avec la pâte brisée et piquez le fond avec une fourchette.
- Versez la garniture dans le fond de tarte, répartir les noisettes concassées et enfournez pendant 35 à 40 minutes jusqu’à ce que la tarte soit dorée.
- Servez chaud avec une salade verte !

Préparation: **45-60 min**

Type de plat: **Plat principal**

Personnes: **4**