



approximité.fr

Manger local en Pays de la Loire

Tourte angevine de courge

difficulté : 🍴 / prix : € / temps de préparation : ⌚

Les courges sont un produit local disponible en automne.

Ingrédients

Pour 6 personnes

500g de pâte feuilletée
1,5 kg de courge
125g de beurre
3 c. à s. de persil haché
3 oignons
150g de crème fraîche
Ciboulette, sel, poivre

Progression

La veille, couper la chair de la courge en fines tranches et les saupoudrer de sel fin.

Laisser dégorger toute la nuit dans un torchon suspendu au dessus de l'évier.

Tapiser une tourtière avec les 2/3 de la pâte feuilletée, étendre sur le fond une bonne couche de courge, disséminer quelques petits morceaux de beurre, de l'oignon haché, saupoudre de persil et de ciboulette hachés, saler et poivrer.

Recommencer jusqu'à épuisement des ingrédients. Recouvrir la tourtière avec le reste de pâte, souder les bords en les mouillant.

A l'aide d'un couteau, faire des petites lignes de décor.

Dorer la pâte avec du jaune d'œuf, mettre à four chaud (210°C) pendant 30 minutes.

Découper et soulever le couvercle, verser la crème fraîche.

Servir chaud ou froid.

Variétés conseillées

- Bleu de Hongrie
- Potimarron
- Butternut
- Kabocha
- Hubbard



Crédit photo APCA/TOURNADRE E.

Bon appétit !

Cette recette est tirée du livre les recettes de Madame Courge du [Prieuré de Saint Rémy la Varenne](#).

[Plus de recettes locales sur approximité.fr](#)