

Tartelettes butternut, châtaignes, lardons et pointe de cannelle



(pour 4/6)

Pâte :

100 g de farine
50 g de farine de châtaignes
1 pincée de cannelle
2 cs de purée d'amandes blanches
un peu d'eau

Garniture :

½ courge butternut assez grosse
lardons fumés
châtaignes cuites
comte râpé
sel, poivre

Préparez la pâte en mélangeant les farines et la cannelle. Incorporez la purée d'amandes puis de l'eau, petit à petit, afin de former une pâte pas trop molle. Laissez reposer 30 minutes.

Pendant ce temps, mettez la courge débarrassée de ces graines dans un plat allant au microondes recouvert d'un film alimentaire percé de trous. Faites cuire à puissance maximale environ 20 minutes ou jusqu'à ce que la courge soit bien cuite. Faites attention en la sortant du four. Laissez refroidir un peu puis récupérez la chair à la cuiller et mixez-la avec les châtaignes. Faites revenir les lardons à la poêle sans ajout de matière grasse puis ajoutez-les à la purée. Assaisonnez à votre convenance. Etalez la pâte et foncez-la dans un moule, piquez-la à la fourchette. Répartissez la garniture dessus. Saupoudrez de fromage. Faites cuire environ 40 minutes à 200 °C.