**Tarte salée à la citrouille**

**Ingrédients**

**(6 personnes)**

* 100 gr de gruyère râpé
* 20 cl de crème fraîche
* Sel, poivre
* 200 gr de lardons
* 1 gousse d’ail
* 1 rouleau de pâte feuilletée
* 1 œuf
* 600 gr de citrouille

## Préparation

#### **Étape 1 :**

Peler et couper en morceaux la citrouille. La faire cuire pendant 10 min d’ans l’eau bouillante, puis bien égoutter.

#### **Étape 2 :**

Faire dorer dans une poêle les lardons. Dans un saladier, écraser la citrouille, ajouter l’ail finement hâché, l’œuf et la crème, les lardons égouttés et mélanger le tout.

#### **Étape 3 :**

Etaler le fond de tarte, piquer-le avec une fourchette. Y mettre la préparation. Recouvrir de fromage râpé. Enfourner 45 min à 180°C.