**Tarte aux choux de Bruxelles, butternut et ricotta**

**Ingrédients** :

- Pâte brisée maison
- 400 g de choux de Bruxelles
- 1 demi courge butternut
- 3 œufs
- 250 g de ricotta
- 10 cl de lait
- Sel, poivre
- Noix de muscade
- 100 g de fromage râpé

**Recette** :

Préparez la pâte brisée et étalez-la dans un moule à tarte. Réservez.

Nettoyez les choux de Bruxelles et faites-les blanchir dans une casserole d'eau bouillante pendant 10 mn. Égouttez et laissez-les refroidir.

Épluchez la courge butternut et râpez la moitié de la courge à l'aide d'une râpe à gros trous. Déposez la courge râpée sur le fond de la pâte. Coupez les choux de Bruxelles en deux et disposez-les dans le moule également.

Préchauffez le four à 180° (th.6).

Dans un saladier, fouettez les œufs avec la ricotta et le lait. Salez, poivrez et ajoutez de la noix de muscade. Lorsque la préparation est bien lisse, versez-la sur la pâte. Saupoudrez de fromage râpé.

**Cuisson** :

Faites cuire la tarte pendant environ 35-40 mn à 180° jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée. Servez-la tiède et accompagnez-la de salade verte.

Trop bonne cette tarte végétarienne !

***http://www.evacuisine.fr***