

# *Tarte aux endives, pommes et graines de courges*

## *Ingrédients*

- 1 pâte brisée maison (ou pas)
- 4 ou 5 endives
- 1 grosse pomme (ou 2 petites)
- 1 poignée de graines de courge
- 100ml de crème soja(ou crème fraîche)
- 1 grosse cuillère à soupe de moutarde
- Un peu d'huile d'olive pour la poêle.



## *Les étapes*

- enlever le coeur des endives et les couper en rondelles.
- Eplucher la pomme et la couper en lamelles épaisses.
- Faire chauffer de l'huile d'olive dans une poêle et y faire revenir les endives, la pomme et les graines de courge pendant environ 15mn.
- Saler, poivrer
- Etaler la pâte au rouleau et la mettre dans un moule à tarte graissé. En tartiner le fond de moutarde.
- Verser sur la pâte le mélange endives, pommes, graines de courge.
- Rajouter la crème soja répartie.
- Si vous aimez l'aspect gratiné vous pouvez y rajouter du rapé.
- Mettre la tarte au four pour 35 à 40 mn à 180 °

Source <https://www.jecuisinevegan.fr/recette/tarte-aux-endives-pommes-et-graines-de-courges/>