

## Tartelettes à la courge et coppa

### Ingrédients: pour 6 personnes (2 petites plaques à muffins)

400 gr	Courge
4 cs	Pignons
2 cs	Huile d'olive
1	Gousse d'ail
200 gr	Coppa
1 cs	Mélange d'herbes italiennes séchées
2	Œufs
1 dl	Lait
	Sel, poivre (du moulin)
1/2	Bocal de tomates séchées conservées à l'huile
1	Botte ciboulette
1	Bouquet de basilic
2 cs	Vinaigre aux herbes

### Préparation

#### 1. Les tartelettes

- Couper la courge en menus dés.
- Dorer les pignons à l'huile d'olive dans une poêle.
- Ajouter les dés de courge.
- Laisser revenir 2 minutes.
- Presser l'ail dans le mélange.
- Saler et poivrer.
- Faire cuire à petit feu sans laisser la courge se défaire.
- Laisser refroidir.
- Préchauffer le four à 160 °C.
- Tapisser de coppa les alvéoles de la plaque à muffins.
- Mélanger les dés de courge avec les fines herbes.
- Répartir les dés de courge sur la coppa.
- Battre les œufs avec le lait.
- Verser sur les dés de courge.
- Faire cuire au milieu du four durant 20 minutes.

#### 2. La vinaigrette

- Egoutter les tomates en recueillant l'huile.
- Hacher fin les tomates.
- Ciseler la ciboulette et le basilic. (en réserver quelques feuilles pour la décoration)
- Mélanger le tout avec 4 cs. d'huile recueillie et le vinaigre.
- Saler et poivrer
- Démouler les tartelettes.
- Servir chaudes ou froides avec la vinaigrette.

**Accompagnement: Pain à l'ail. (Tartiner des tranches de baguette avec mélange d'ail pressé, de ricotta et de parmesan râpé, puis faites gratiner brièvement au four.)**

