

## Tortilla aux courges et au comté

  
**3-4** pour  
personnes



**35'**

Temps de préparation

**25'**

Temps de cuisson

**Niveau  
Facile**

### Ingrédients

- 800g de courge
- 1 bouquet de ciboule
- 60 g de graines de courges
- 100g de crème
- 6 œufs
- 200g de comté
- 2 càs d'huile d'olive
- Sel, poivre, muscade



- 1** Peler la courge, enlever les graines et couper la courge en lamelles d'environ 0,5cm. Couper grossièrement la ciboule.
- 2** Battre les œufs et la crème, puis râper le comté et ajouter le au mélange. Assaisonner avec le sel, le poivre et la muscade.
- 3** Chauffer l'huile dans une casserole pouvant être mise au four. Faire dorer les graines et les lamelles de courge durant 10 minutes ( jusqu'à ce qu'elles ramollissent ).
- 4** Ajouter la ciboule, puis le mélange d'œuf et laisser sur le feu environ 3 minutes (jusqu'à ce que l'œuf bruni sur le fond).
- 5** Mettre la casserole dans le four préchauffé à 180°C, laisser cuire environ 25 minutes jusqu'à ce que la tortilla soit bien dorée.

