**Flamique à la Citrouille**

**Pour 8 Croquants-Gourmands :**

**Pâte brisée :   
- 250 g de farine**  
**- ¼ de càc de sel**  
**- 125 g de beurre**  
**- 65 g d’eau  
Garniture :﻿﻿  
- 1,600 kg de potiron (pesé non nettoyé)   
- 2 oignons moyens   
- 3 œufs   
- 140 g de crème fraîche   
- 2 càs bombées de farine   
- 2 càs de persil haché   
- sel & poivre du moulin  
- muscade   
- Huile d’olive  
- 1 jaune d’œuf pour dorer**   
**Un moule à manqué de 22 cm de diamètre** - **Préchauffage du four à 190°C [Four Chaleur tournante](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/09/Four-Chaleur-tournante--e1439110656131.jpg)**

**Pâte brisée :**Toujours la même, [**ici**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/).  
Foncer le moule à manqué avec les 3/4 de la pâte.  
Étaler le reste de pâte pour former un couvercle.  
**Garniture :**Nettoyer la courge, et la couper en petits dés.  
Peler et émincer les oignons.  
Faire chauffer 50 g de beurre dans une sauteuse. Faire rissoler les oignons sans coloration.  
Ajouter les dés de courge et laisser cuire à découvert en remuant souvent, jusqu'à ce que la courge soit bien tendre et qu'un maximum d'eau se soit évaporé.  
Ajouter la farine et bien remuer. Laisser tiédir.  
Vider les légumes dans le blender et ajouter les œufs, le persil, 30 g de beurre, la crème. Mixer.  
Assaisonner de sel, poivre et muscade.  
**Finition :**Verser la garniture dans le moule.  
Poser le couvercle, le souder avec les bords de la pâte.  
Découper une cheminée et la maintenir ouverte à l'aide d'un morceau de bristol.  
Badigeonner la pâte avec le jaune d'œuf dilué dans une cuillerée d'eau.  
Enfourner pendant 45 minutes environ.  
Laisser tiédir un peu.  
Découper en parts.  
**Servir chaud.**