

TARTE DE POTIMARRON ET ROQUEFORT



Ingrédients :

- 1 petit potimarron
- 1 pâte brisée (ou feuilletée)
- 1 oignon
- 150 gr de roquefort
- 100 gr de comté râpé
- 3 œufs
- 3 cuillères à soupe de crème épaisse
- 20 cl de lait
- Sel - poivre - muscade râpée
- Huile d'olive

Préparation :

1. Eplucher, vider et couper le potimarron en cubes
2. Dans une grande poêle, faire revenir dans l'huile l'oignon haché et ajouter les cubes de potimarron
3. Laisser cuire à feu doux, environ 15 ou 20 minutes en ajoutant un peu d'eau de temps en temps
4. Réduire en purée grossière
5. Pendant ce temps mélanger les œufs, la crème, le lait et le râpé
6. Saler et poivrer, ajouter la muscade
7. Placer la pâte dans un moule à tarte
8. Emietter le roquefort sur la pâte
9. Etaler la purée de potimarron et verser la préparation



Cuisson : 30 ou 40 minutes
Thermostat : 180°/200°