

Tarte au potiron



Plat **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 45 mn

Le potiron est originaire de l'Amérique du Sud. Il a été introduit en Europe et en Chine par les Portugais au 16e siècle, comme toutes les courges, d'ailleurs souvent confondues entre elles. C'est à Charles Naudin que l'on doit la distinction entre les différentes espèces, qu'il fit vers 1860, distinguant déjà 20 variétés de potirons.

Ingrédients

- 500 g de chair de potiron
- sel, poivre
- 50 g de fromage râpé
- 1 pâte feuilletée
- 2 jaunes d'œuf
- 100 g de crème fraîche

Préparation

- 1 Pelez, lavez et coupez le potiron en gros quartier. Faites-le cuire 15 minutes à la vapeur. Égouttez-le et passez-le au presse purée. Salez et poivrez votre purée ainsi obtenue.
- 2 Ajoutez-y 50g de fromage râpé, 2 jaunes d'oeuf et 100g de crème. Mélangez soigneusement.
- 3 Foncez un moule à tarte avec la pâte feuilletée. Versez votre préparation sur la pâte. Égalisez-la à l'aide d'une fourchette (pour la décoration).
- 4 Faites cuire dans un four à 220° pendant 30 minutes. Il n'y a plus qu'à déguster! Bon appétit!

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

