

TARTE AU POTIMARRON

Ingrédients (6 personnes)

- 1 pâte à tarte Brisée
- 1 potimarron
- 1 oignon
- 100g de gruyère râpé
- 3 œufs
- 200g de dés de jambon (facultatif)
- Sel
- Poivre



Préparation

Peler et couper en morceaux le potimarron.

Faire cuire à la vapeur avec l'oignon pendant 25 min.
Égoutter.

Réduire en purée, ajouter les jaunes d'œufs et les dés de jambon et mélanger. Saler, poivrer. Battre les blancs d'œufs en neige, les ajouter délicatement à la préparation. Incorporer une partie du gruyère râpé. Étaler la pâte Brisée dans un moule à tarte, y verser le mélange au potimarron.

Saupoudrer de gruyère râpé.

Mettre au four 35 minutes à 150°C (thermostat 6).