TARTE AU POTIMARRON ET AU ST MORET

INGRÉDIENTS

- 1 potimarron
- 1 oignon
- 200g de dés de jambon
- 1 pâte à tarte brisée
- 4 œufs
- 100g de fromage frais St Môret
- Sel et poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 5MN
TEMPS DE CUISSON : 1H
TEMPS TOTAL : 1H5MN

PRÉPARATION

Faire cuire à la vapeur avec l'oignon, le potimarron pendant 30 minutes et réduire le tout en purée.

Ajouter les jaunes d'œufs et les dés de jambon et mélanger.

Assaisonner.

Battre les blancs d'œufs en neige, les ajouter peu à peu à la préparation.

Incorporer le fromage frais St Môret.

Étaler la pâte brisée dans un moule à tarte. Verser le mélange au potimarron.

Enfourner à 160°C pendant 25 à 30 minutes.

A la sortie du four, disposer une cuillère de St Morêt au centre de la tarte pour plus de gourmandise.