

# TARTE SALÉE AU POTIMARRON

---



## Les ingrédients:

- 1 pâte feuilletée ou brisée
- 1 potimarron d'environ 1,2kg
- 3 œufs
- 20 cl de crème fraîche semi épaisse (ou de la crème soja)
- 70 g de gruyère râpé
- sel, poivre, noix de muscade

---

## La recette:

Préchauffez votre four à 220°C.

Découpez votre potimarron en cube en enlevant la peau.

Cuisez-le à la vapeur 30 minutes.

Mettez-le dans une passoire puis écrasez-le à la fourchette pour obtenir une purée. Égouttez-la au maximum.

Battez les 3 œufs avec la crème fraîche et la moitié du gruyère puis ajoutez le tout à la purée de potimarron.

Salez, poivrez et ajoutez un peu de noix de muscade.

Mettez votre pâte dans un moule à tarte, piquez le fond à l'aide d'une fourchette et saupoudrez-le légèrement de farine (cela évite que la pâte détrempe à la cuisson).

Disposez le mélangeur sur la pâte et parsemer le reste du gruyère sur le dessus.

Faites cuire 30 à 35 minutes. Laissez reposer 5 minutes avant de déguster.