

TARTE AU POTIMARRON



6 PERSONNES



1 HEURE 30 MINUTES

1kg de potimarron avec sa peau,
coupé en dés
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 gros oignon émincé
2 gousses d'ail hachées
Sel, muscade, piment doux, sauce
soja
1 cuillère à soupe de farine
complète

2 cuillères à soupe de crème
de soja
2 œufs battus
150g de tomme de brebis
râpée (ou de comté)
200g de pâte brisée épicée à
la moutarde et au paprika
Pignons de pin

Faites cuire le potimarron à la vapeur ou à l'étouffée pendant environ 1/2 heure.

Dans une poêle, faites revenir l'oignon et l'ail dans l'huile à feu assez doux.

Dans une terrine, réduisez le potimarron en purée au presse-purée (ou mixez-le).

Incorporez les oignons et l'ail, la farine, la crème, les œufs, le fromage et tout l'assaisonnement.

Étalez la pâte dans un moule à tarte graissé.

Versez la préparation sur le fond de tarte et saupoudrez de pignons.

Faites cuire à four chaud (200° thermostat 6-7) durant environ 30 minutes.

