

TARTE POTIMARRON CHEVRE



FACILE PREPARATION : 45 MIN **CUISSE** : 40 MIN

INGREDIENTS

Une pâte feuilletée/700 g de chair de potimarron/20 cl de crème fraîche /1 cuillère à soupe de moutarde fruits confits et miel/2 œufs/Gros sel en moulin/Poivre/Muscade râpée/3 c. à soupe d'huile de noisette/1 bûche de fromage de chèvre

PREPARATION :

Faire cuire le potimarron coupé en dés, dans 30 cl d'eau, jusqu'à évaporation de celle-ci (20 minutes environ).

Le réduire en purée en incorporant l'huile de noisette puis laisser le tout refroidir.

Garnir un moule à tarte fariné avec la pâte feuilletée, piquer le fond à la fourchette et le badigeonner avec la moutarde aux fruits confits et miel.

Dans un récipient, ajouter à la purée de potimarron, la crème, les œufs battus, et assaisonner avec un peu de sel, de poivre et de muscade.

Verser la préparation sur la pâte. Couper en rondelles la bûche de chèvre, puis les répartir sur la tarte.

Faire cuire 40 minutes environ à four moyen. (180°C)

BONNE DÉGUSTATION !