

Tarte au potiron et aux lardons



Pour 4 à 6 personnes (moule de 26 cm de diamètre):

Pour la pâte:

- 175 g de farine
- 85 g de beurre froid
- 1 pincée de sel
- 2-3 cs de lait
- 1 cs de graines de cumin

Mettre la farine, le sel et le beurre dans le bol du robot et faire tourner en ajoutant progressivement le lait jusqu'à atteindre la bonne consistance. Placer 1h au réfrigérateur, enveloppé de film étirable.

Pour la garniture:

- 600 g de chair de potiron
- 2 oeufs
- 2-3 cs de crème liquide
- 1 cs de farine
- 150 g de d'allumettes de lardons fumés
- 1 petit oignon
- ≈ 50 g d'emmental râpé
- noix de muscade râpée Délices d'épices
- sel, poivre

Cuire le potiron à la vapeur (7 min dans le panier de la cocotte minute) et bien laisser égoutter dans une passoire.

Préchauffer le four à 200°.

Écraser le potiron en purée et y ajouter les oeufs, la crème liquide et la farine. Saler, poivrer et "muscader".



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>

Faire revenir les lardons avec l'oignon émincé. Égoutter sur du papier absorbant.

Étaler la pâte au cumin et fonder le moule. Répartir le mélange lardons-oignon sur le fond de tarte et verser la préparation au potiron. Répartir le fromage râpé et enfourner pendant 35-40 min (30 min dans le "tarte réussite"). Servir avec une salade.

Cette tarte au potiron était très bonne mais la prochaine fois je pense que j'augmenterai la quantité de potiron (1kg serait pas mal) car il faut reconnaître que ça réduit beaucoup à la cuisson. J'ai fait une pâte brisée aux graines de cumin mais une pâte classique fera l'affaire.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>