

## Tarte au haddock et potimarron (4 parts)



### Ingrédients

1 filet de haddock  
600 gr potimarron  
3 cuill. de crème fraîche + lait ou beurre  
1 pointe de couteau piment d'Espelette en poudre  
2 petites gousses d'ail  
1 parte à tarte feuilletée

Faire tremper le haddock dans du lait quelques heures.  
Chauffer le four à 200°.

Couper le potimarron dont on a enlevé les graines et qu'on a bien lavé, en morceaux. Le cuire à couvert dans l'eau salée 10 mn.

Egoutter.

Réduire le potimarron en purée avec l'ail écrasé, la crème, le lait et le piment d'Espelette en poudre. Faire une purée onctueuse. (L'utilisation d'un mixer blender est idéale, mais ça s'écrase aussi à la fourchette – il faut juste un peu de patience - )

Efeuiller le haddock égoutté sur le fond de tarte. Couvrir avec la purée bien répartie.

Cuire 30 mn. Servir chaud.  
Se mange froid aussi.

*Attention le potimarron n'est pas du potiron ou de la citrouille : la peau se mange !*