TATIN AU POTIRON

Les ingrédients pour 6 personnes :

1kg de potiron épluché, coupé en gros cubes et mis à cuire dans un fond d'eau salé - pâte feuilletée - lard fumé en lamelles - sel - poivre - noix de muscade râpée - 3 càs de crème fraîche épaisse - 3 oeufs - vinaigre balsamique - huile d'olive -

Faire cuire le potiron la veille. Laisser égoutter toute la nuit.

Préchauffer le four à 210°C (th.7).

Le jour même, mélanger dans une jatte la potiron égoutté, la crème, les oeufs, sel + poivre, noix de muscade râpé. Huiler le moule, ajouter le vinaigre balsamique. Tapisser le moule de lamelles de lard fumé. Verser le mélange au potiron. Recouvrir de pâte feuilletée en la soudant au bord du moule avec vos doigts.

Cuire 25 minutes.

Démouler à la sortie du four. Servir tiède (avec une salade).

Menus Propos © 2006
http://menuspropos.canalblog.com/

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr