

## TARTE OIGNON- POTIMARRON

### Ingrédients:

- une pâte brisée (faite maison, c'est meilleur)
- 500 à 600g de potimarron
- un gros oignon
- 60g de gruyère râpé
- 2 jaunes d'oeuf + un oeuf entier
- une pincée de sel fin

### Préparation:

Faites cuire le potimarron non pelé mais vidé de ses graines à la vapeur pendant 20 mn avec l'oignon.

Réduisez le tout en purée très fine et, sur le feu, ajoutez les oeufs en mélangeant jusqu'à ce que l'ensemble soit bien cuit. Ajoutez la moitié du gruyère râpé à cette purée avec un peu de sel.

Etalez le tout sur la pâte brisée et terminez par une couche assez copieuse de gruyère râpé pour gratiner.

Mettez le tout à four chaud (200°C environ) et laissez cuire environ 30 mn. Servez chaud.