

La tarte au potiron de 'Lady Orange'



Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1/2 potiron de taille moyenne
- 4 œufs
- 200 g de lardons fumés
- de la pâte brisée
- 100 grammes de gruyère râpé
- 1 gros oignon
- du poivre

Sans oublier... une pincée de gourmandise et un zest de malice !

Préparation de la recette :

Faites cuire le potiron à la vapeur. Laissez égoutter 15 minutes,

Écrasez les morceaux de potiron à l'aide d'une fourchette,

Ajoutez les œufs et le poivre,

Étalez la pâte, la mettre dans un moule à tarte,

à l'aide d'une pointe de couteau, piquez la pâte,

Faites revenir les lardons et l'oignon, les parsemer sur le fond de tarte,

Ajoutez le mélange potiron,

Parsemez le tout de gruyère râpé,

Faites cuire pendant 25 mn à 210°C.



A vous de jouer...rejoignez vos chaudrons et
Réalisez cette magique recette !