



Tarte Potimarron et Chèvre

Pour 6 personnes Temps de préparation 35 min Cuisson 40 min

Ingrédients :

- 300 g de pâte feuilletée
- 700 g de chair de potimarron
- 20 cl de crème fraîche
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 2 œufs
- sel, poivre
- muscade râpée
- persil
- ciboulette
- 100 g de gruyère râpé
- 100 g de cerneaux de noix
- 1 bûche de fromage de chèvre

1. Cuire le potimarron coupé en dés, dans 30 cl d'eau, jusqu'à évaporation de celle-ci (20 minutes environ). Le réduire en purée. Laisser refroidir. Etalez une cuillerée à soupe de coulis de tomates sur chaque tranche d'aubergine. Ajoutez des dés de jambon, un peu de gruyère râpé.
2. Garnir un moule à tarte fariné avec la pâte feuilletée. Piquer le fond à la fourchette et le badigeonner avec la moutarde.
3. Ajouter au potimarron la crème, les œufs battus, le sel le poivre, la muscade, le persil et la ciboulette ciselés, le gruyère râpé et les cerneaux de noix hachés.
4. Verser la préparation sur la pâte. Couper en rondelles la bûche de chèvre, puis les répartir sur la tarte.
5. Cuire 40 minutes environ à four moyen.