

Tarte d'automne au potimarron

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 potimarron
- 1 oignon
- 200 g de dés de jambon
- 1 pâte à tarte brisée
- 3 œufs
- 100 g de gruyère râpé
- Sel, poivre.

Préparation :

1. Peler et couper en morceaux le potimarron. Faire cuire à la vapeur avec l'oignon pendant 25 minutes. Egoutter.
2. Réduire en purée, ajouter les jaunes d'œufs et les dés de jambon et mélanger. Saler, poivrer. Battre les blancs d'œufs en neige, les ajouter délicatement à la préparation. Incorporer une partie du gruyère râpé.
3. Etaler la pâte brisée dans un moule à tarte de 27 cm de diamètre environ, y verser le mélange au potimarron. Saupoudrer de gruyère râpé.
4. Mettre au four 35 minutes à 160°C.