

Tarte de potiron, lardons et oignons

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 600g de potiron
- 1 gros oignon
- 20cl de crème épaisse
- 1 pâte brisée ou feuilletée
- 2 œufs ou 3 petits
- 200g de lardons fumés ou bacon

- gruyère râpé
- sel, poivre et muscade

Préparation de la recette :

- Préchauffer le four à Th 6 -7
- Placer la pâte dans un moule à tarte.
- Après avoir précuit le potiron, le réduire en purée.
- Dans un saladier, mélanger les jaunes d'œuf avec la crème, sel, poivre et muscade
- Incorporer la purée de potiron.
- Battre les blancs d'œuf en neige puis les ajouter à la préparation.
- Faire revenir les lardons à feu vif puis faire revenir les oignons à feu doux pour les confire
- Les placer sur le pâte à tarte et finir par verser la préparation potiron, œuf et crème.
Parsemer le tout de gruyère râpé.
- Mettre au four environ 40 min.