

Tarte au POTIMARRON et roquefort

Ingrédients

1 rouleau de pâte brisée
1 petit potimarron (environ 20 cm de diamètre)
1 gros oignon
150 g de Roquefort
100 g de Comté râpé
3 œufs
3 cuillères à soupe de crème fraîche
20 cl de lait ou eau
sel, poivre, noix de muscade râpée
huile d'olive



Préparation

Laver, éplucher, retirer les graines et découper en cubes le potimarron.

Dans une sauteuse, faire revenir l'oignon émincé avec un peu d'huile d'olive. Ajouter le potimarron, un peu d'eau et laisser mijoter à feu doux (une quinzaine de minutes) en vérifiant que ça n'accroche pas (ajouter de l'eau).

Préchauffer le four à 200°C.

Pendant ce temps, mélanger dans un saladier les œufs, la crème, le lait, sel, poivre, muscade et le Comté râpé. Ajouter le potimarron et bien mélanger.

Enfourner une trentaine de minutes.