

## 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.