

Décembre 2013

Tarte d'automne au potimarron

Recette pour 6 Personnes

Ingrédients :

1 rouleau de pâte feuilletée pur beurre ; 100g de lardons fumés ; 1,2 kg de potimarron ; 0,5 l. de lait ; 50 g. de roquefort ; 70 g.de châtaignes cuites (8 grosses) ; 20 g.de cerneaux de noix (ou 4 noix) ; sel et poivre.

1. Laver le potimarron à l'eau bien chaude, le brosser, le découper en gros quartiers.
2. Retirer les graines et les fibres ; et découper en morceaux.
3. Chauffer le lait et cuire le potimarron, pendant 20 minutes. En fin de cuisson, égoutter au maximum ; et retirer la peau.
4. Faire revenir les lardons dans une poêle bien chaude pendant 5 minutes. Egoutter.
5. Concasser les cerneaux de noix.
6. Préchauffer le four th. 6-7 ou 200°C.
7. Ecraser à la fourchette le potimarron et les châtaignes. Assaisonner.
8. Dérouler la pâte feuilletée dans un moule à tarte, en conservant le papier. Piquer le fond et les bords.
9. Répartir la purée sur le fond de tarte, ajouter les miettes de roquefort, les noix et les lardons fumés.
10. Cuire 30 à 35 minutes. Surveiller la cuisson afin que la garniture du dessus ne soit pas trop brûlée. Si besoin protéger avec un papier sulfurisé légèrement beurré.

Conseils :

Vous pouvez utiliser des châtaignes cuites épluchées et surgelées ; ou des châtaignes en conserve (dans ce cas bien les égoutter).

Les quantités données conviennent pour réaliser un plat principal de 4 p. ou une entrée de 6 p.