

# LA TARTE AU POTIMARRON

## Ingrédients :

### Pour 6 personne(s)

- 1 potimarron
- 1 oignon
- 200g de dés de jambon (facultatif)
- 1 pâte à tarte brisée
- 3 oeufs
- 100g de gruyère râpé
- Sel, poivre

Peler et couper en morceaux le Potimarron.

Faire cuire à la vapeur avec l'oignon pendant 25 min.

Egoutter.

Réduire en purée, ajouter les jaunes d'oeufs et les dés de jambon et mélanger.

Saler, poivrer.

Battre les blancs d'oeufs en neige, les ajouter délicatement à la préparation.

Incorporer une partie du gruyère râpé.

Etaler la pâte brisée dans un moule à tarte de 27cm de diamètre environ y verser le mélange au Potimarron.

Saupoudrer de gruyère râpé.

Mettre au four 35 min à 160°C (thermostat 6).

