



**La Région**  
Auvergne-Rhône-Alpes

# TARTE AU POTIMARRON ET CHÈVRE FRAIS

**Les produits d'Auvergne-Rhône-Alpes  
nous régalent !**





## TARTE AU POTIMARRON ET CHÈVRE FRAIS

Proposée par l'Interprofession des fruits et légumes frais



**4 PERSONNES**



**20 MIN.**



**40 MIN.**

### INGRÉDIENTS

- 1 pâte feuilletée
- 1 kg potimarron
- 150 g chèvre frais
- 3 œufs
- 20 cl crème liquide
- 10 cl lait
- 1 c. à s. de pignons
- Sel
- Poivre

Préchauffez le four à 150°C (th. 5).  
Préparez le potimarron. Plongez-le une dizaine de minutes dans un grand volume d'eau à ébullition, éteignez le feu et couvrez pendant 10 à 15 minutes. Égouttez le potimarron, pelez-le, découpez-le grossièrement puis écrasez-le à l'aide d'une fourchette.

Quand le four est chaud, faites cuire la pâte à blanc. Déroulez la pâte feuilletée dans un moule préalablement beurré et légèrement fariné. Piquez-la avec une fourchette, couvrez le fond de tarte avec un papier sulfurisé recouvert de billes de cuisson, puis enfournez pendant 10 à 15 minutes.

Dans un saladier, battez les œufs en omelette, incorporez la crème et le lait, salez et poivrez. Garnissez le fond de tarte de la purée de potimarron puis versez l'appareil. Parsemez de chèvre frais et de pignons de pin, puis enfournez à 200°C (th. 6-7) pendant 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.

Dégustez avec une salade de roquette à l'huile de noixette !