

Tourte au Potimarron Greenwich

Ingrédients pour 6 personnes :

une pâte à tarte brisée
5 à 600 gr de Potimarron
Greenwitch
1 gros oignon
2 ou 3 oeufs entiers
60 gr. de gruyère rapé
une pincée de sel.

Préparation :

1. Laver le Potimarron, couper en morceaux sans le peler, et retirer les pépins. Cuire dans un fond d'eau, ou à la vapeur avec l' oignon pendant 25 mn. environ.
2. Egoutter dans une passoire.
3. Réduire l'ensemble en purée, ajouter les jaunes d'oeufs un à un, en tournant afin de cuire le tout à feu doux. Saler légèrement.
4. Ensuite battre les blancs d'oeufs en neige, et ajouter les à la préparation, hors du feu.
5. Incorporer doucement un peu de gruyère rapé. Etaler la pâte brisée au rouleau, verser la purée sur la pâte et terminer par une couche de gruyère rapé sur toute la surface.
6. Mettre au four à gratiner 250° (35mn. environ). Servir chaud comme une quiche, avec une salade verte en accompagnement.