

TARTE AU POTIMARRON ET AU ROQUEFORT

Temps de préparation 20 minutes

Temps de cuisson 30 minutes

Pour 6 personnes

Facile

Ingrédients

150g de brousse de brebis ou de fromage blanc de vache ou de brebis

100g de Roquefort

1 potimarron

1 oignon

3 œufs

100g de Comté

1 pâte brisée

50ml d'huile d'olive

Fines herbes fraîches

Sel, Poivre, Muscade

Préparation

- Découpez un potimarron en cubes après l'avoir évidé (inutile de l'éplucher, la peau une fois cuite est très tendre).
- Faites-les revenir à feu doux dans de l'huile d'olive avec l'oignon finement haché et un peu d'eau.
- Dans un saladier, battez 3 œufs, 3 grosses cuillères à soupe de Brousse de brebis
- 100g de Comté râpé et quelques fines herbes fraîchement hachées.
- Ajoutez une pincée de sel, une autre de poivre, et une dernière de muscade.
- Étalez le potimarron cuit sur votre pâte brisée et versez dessus votre préparation à base d'œufs et de fromage.
- Émiettez 100g de Roquefort avant d'enfourner pendant 30 à 40 min à 200°C.