

Quiche au Potimarron

POK_ Quiche au Potimarron

Ingrédients pour 6 personnes :

100 gr de crème fraîche
1 pincée de noix de muscade
2 oeufs
1 kg de Potimarrons
sel, poivre
1 pâte feuilletée

Préparation:

Lavez, coupez le Potimarron en huit et épépinez-le.

Enlevez les graines et les filaments, détachez l'écorce de la chair et coupez en cubes.

Faites cuire le Potimarron dans une cocotte minute à la vapeur avec un fond de d'eau pendant 8 mn.

Etaler la pâte feuilletée dans un moule beurré et légèrement fariné, piquez à l'aide d'une fourchette et faites cuire à blanc pendant 10 mn (Th 4-150°C).

Battez les oeufs en omelette, incorporez la crème fraîche, salez, poivrez et ajoutez la noix de muscade.

Sur le fond de tarte précuit, versez la purée de Potimarrons et couvrez avec les oeufs battus.

Faites cuire 20 mn à four chaud(Th 8- 240°C) et baissez le thermostat en fin de cuisson(Th 6- 200°C).