

Quiche de Potimarron



8 / 10



cette recette se mange
chaude

Recette proposée par 10 par jour !
Photographie ©Souksavanh Khamla

Envie de respecter les saisons ? Cette recette se cuisine de préférence à l'automne, en hiver

- Préparation : 15 minutes
- Cuisson : 45 minutes
- Difficulté : Facile
- Coût de la recette : Bon marché

Ingrédients

pour 6 personnes

- 100 g de Crème Fraîche
- 1 pincée de Noix de Muscade
- 2 Oeufs
- 1 pâte Feuilletée
- 1 kg de Potimarron
- Sel, Poivre

Préparation de la recette

1. Coupez le potimarron en huit. Enlevez graines et filaments, détachez l'écorce de la chair et coupez en cubes.
2. Préchauffez le four à 150°C (thermostat 5).
3. Faites cuire le potimarron dans une cocotte minute à la vapeur avec un fond d'eau pendant 8 minutes. Puis mixez la chair cuite.
4. Etalez la pâte feuilletée dans un moule beurré et légèrement fariné. Piquez la pâte avec une fourchette et faites cuire à blanc, en couvrant le fond de la tarte avec des haricots blancs secs par exemple, 10 minutes au four.
5. Battez les oeufs en omelette, incorporez la crème fraîche, salez et poivrez, puis ajoutez la noix de muscade.
6. Etalez sur le fond de tarte précuit la purée de potimarron puis couvrez avec les oeufs battus.
7. Faites cuire à 200°C (thermostat 6/7) pendant 25 minutes.

©iSaveurs

Retrouvez moi ici :

http://www.isaveurs.com/recette/impression-recette/quiche_de_potimarron.php

