

Tarte au potiron et à l'oignon caramélisé

Préparation pour 6 personnes

1	Pâte Brisée ou feuilletée
200 g	Potiron
2	Oignons
20 cl	Crème fraîche
5	Œufs
100 g	Lardons
1 C à C	Sucre
	Sel et poivre



Préparation

Couper le potiron en dés. Cuire les dés dans un wok avec un peu d'huile ou à la vapeur.

Séparer les blancs des jaunes d'œuf.

Mixer les jaunes d'œuf avec la crème et les dés de potiron. Saler et poivrer.

Faire revenir les lardons puis les oignons émincés. Ajouter une cuillère de sucre pour caraméliser ce mélange.

Préchauffer le four à 200°C.

Etaler la pâte dans un plat et répartir le mélange oignon/lardons.

Battre les blancs d'œuf en neige et incorporer le mélange potiron de façon à obtenir un mélange homogène.

Verser sur les oignons/lardons.

Enfourner et baisser la température à 180°C. Cuire pendant 30 mn