



Tarte au Potiron et Maroilles sur Lit d'Oignon

Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 500 g de purée de potiron
- 2 œufs
- 1 yaourt
- 4 cuillères à soupe de confit d'oignon
- 200 g de maroilles
- 2 tranches de pain d'épices
- 5 champignons
- sel
- poivre

Préparation

- Préchauffez le four à 180 °C (th 6)
- Emincez les champignons et faites-les revenir quelques minutes dans l'huile d'olive avec sel et poivre
- Mélangez la purée de potiron avec les 2 jaunes d'œufs.
- Montez les blancs en neige et incorporez-les au potiron
- Étalez la pâte, piquez-la à la fourchette et tartinez-la de confit d'oignon
- Ajoutez les 3/4 de Maroilles en dés et les champignons
- Recouvrez du mélange de potiron
- Parsemez de miettes de pain d'épices et du reste de fromage
- Faites cuire pendant 35 minutes